

第6回あいづ野菜わが家の味自慢コンテスト
米粉の部 優秀賞

作品名：けんちん風三角スコーン

材料

①じゃがいも…1個

②人参…50g

③ごぼう…50g

④しいたけ…2枚

⑤長ねぎ…1/2本

⑥ごま油、醤油…適量

⑦米粉…250g

⑧ベーキングパウダー…10g

⑨無縁バター…50g

⑩豆乳…150ml

⑪みそ…大さじ1強

⑫ピザ用チーズ…30g

⑬七味唐辛子…適量

スコーン生地

調理
方法

①じゃがいもは1cmの角切り、人参は薄くちょう切り、ごぼうはささがき、しいたけは粗目のみじん切り、長ねぎは小口切りにし、ごま油で炒める。醤油で下味をつけたら冷ましておく。

②粉類をふるい入れ、バターを加え、指先でつぶしながらなじませ、更に良くすり合わせる。

③①とチーズを加え混ぜる。豆乳を少しずつ加えて、ひとつにまとめる。

④多めの打ち粉をして、生地を厚さ1.5cmくらいの円形にめん棒でのばす。

⑤七味唐辛子をふって、放射線状に12等分し、190℃のオーブンで25分ほど焼く。

☆完成品☆

