

# 第6回あいつ野菜こどもクッキングコンテスト

## レシピ



|      |       |
|------|-------|
| チーム名 | ユナリナ  |
| タイトル | 幸せな花畑 |



**料理名： マーボナーナスの生春巻き****材料：**

ナス：3分の1こ(院内・佐々木孝様)

マーボナーナスのもと：40g

ライスペーパー

レタス：数枚

**作り方：**

ナスをさいのめに切る

水にさらす(あくぬき)

ナスの水気をきってうつわに入れ、ラップをかけて2分チンする

そこにひき肉を入れ、さらに30秒チンする。かきまぜてさらに30秒チンする。(3回やる。ひき肉に火がとおる)

マーボナーナスの素を混ぜ入れる。

レンジで1分チン。 さましてからライスペーパーを水にくぐらせる

ライスペーパーの上にレタスをしき、マーボナーナスをのせてまく

**料理名： イタリアントマトカップ****材料：**

ベーコン：5g

チーズ(ベビーチーズ)：2分の1こ

しおこしょう：1つまみ

ピザソース・バジル：少々

**作り方：**

ベーコンとチーズをこまかく切る(5mm×5mmの大きさで)

ベーコンにしおこしょうして10秒チンする。

トマトの中身をくりぬく(スプーンでとれないときは指で)

チーズとベーコンを中に入れる

ピザソースをかける、バジルもかける(少しおしつけるように)

**料理名： 花畑キッシュ**

