

作品名	ホワイトスープのチェダーチーズ入りトルティーヤ包み揚げ		
ポイント	トルティーヤの生地を作り、生地の中にチェダーチーズを入れる工夫をしました。生地が薄く、揚げてひっくり返すときにチーズが出やすいので注意します。また、ふちからもチーズが出やすいので、しっかりとめませ。切った時に、トルティーヤからチーズがとろけて出てくるようにしたいので、早めにトルティーヤを切ります。		
材料 4人分	牛乳 450ml 〈生地〉 薄力粉・・・200g ベーキングパウダー・・・小さじ1/2 ショートニング・・・50g お湯・・・100ml 塩・・・ふたつまみ	〈ホワイトスープ〉 にんじん・・・1/2本 玉ねぎ・・・1/2個 ジャガイモ・・・1個 いんげん・・・3本 しめじ・・・30g ベーコン・・・50g バター・・・15g 薄力粉・・・20g 牛乳・・・450ml 水・・・200ml 塩・・・少々 コンソメスープの素・・・小さじ1 1/2	チェダーチーズ・・・80g 揚げ油・・・適量 パセリ・・・適宜
作り方	〈生地〉 ① お湯に塩を溶かす。 ② バットに薄力粉とベーキングパウダーをふるい、ショートニングを加える。 ③ ②をスクッパーで混ぜ、ポロポロの状態にする。①のお湯を少しずつ入れ、耳たぶぐらいの硬さにする。 ④ ③を丸くまとめ、ラップを巻いて20分ぐらいねかせ。 〈ホワイトスープ〉 ⑤ にんじん、玉ねぎ、ジャガイモ、ベーコンをさいの目切りにする。いんげんは斜めに切る。 ⑥ しめじは小房にほぐしておく。 ⑦ フライパンを火にかけ、バターを溶かし、⑤を炒める。 ⑧ しめじを入れバターをからめる。薄力粉も加えからめたら、火を止める。 ⑨ ⑧に牛乳と水を少しずつ入れながら混ぜる。 ⑩ 塩とコンソメを入れ、弱火で煮詰める。 〈仕上げ〉 ⑪ ④の生地をラップではさみ、2～3mmの厚さの長方形にのばす。 ⑫ 定規を使ってピザカッターで4等分し、1枚の片側にチェダーチーズをのせる。 ⑬ 生地の内側に水をつけ、しっかりとめませ。180℃の油で揚げる。 ⑭ 器にホワイトスープを盛り、上に⑬をのせる。刻んだパセリをふりかける。		
写真			