

新鮮でおいしい！地域の牛乳を、どうぞ

平成26年度牛乳・乳製品利用料理コンクール 福島県大会最優秀賞受賞料理レシピ

福島県牛乳普及協会が主催して開催された、平成26年度「牛乳・乳製品利用料理コンクール」福島県大会において、応募総数326点のアイデア料理の中から、厳正な審査の結果、最優秀賞に輝いた料理をご紹介します。

福島県立光南高等学校 近藤 友香さんの作品 WA風YOU風クリームナゲット



1. **【たね】** 鶏肉をフードプロセッサーでミンチにし、豆腐は水気を切っておく。じゃがいもは茹で、つぶす。
2. まずじゃがいもと豆腐をよく混ぜ、混ぜ終わったら鶏肉と酒、塩、コショウ、生クリームを入れ、さらによく混ぜる。片栗粉を入れ、たねを2つに分けておく。
3. **【和風】** 枝豆とれんこんは粗くきざみ、大葉はみじん切りにする。
4. 2つに分けた**2**のたねに枝豆、レンコン、大葉、ごま、乾燥ひじきを入れ、混ぜて形を整える。
5. **【洋風】** 玉ねぎを細かくみじん切りにする。
6. 残りの**2**のたねに玉ねぎ、カレー粉を入れ混ぜて形を整え、真ん中に固形チーズを入れる。
7. **4**と**6**を180℃の油できつね色になるまで揚げる。
8. **〈ソース・和風〉** 溶かしバター、めんつゆ、マヨネーズ、塩、コショウを合わせて混ぜる。
9. **〈ソース・洋風〉** マヨネーズ、生クリーム、キムチの素、砂糖、コショウを合わせてよく混ぜる。

材料(4人分)

【たね】

鶏肉	450g
豆腐	75g
じゃがいも	400g
生クリーム	20ml
酒	大さじ1/2
塩・コショウ	少々
片栗粉	大さじ2

【和風】

枝豆	100g
レンコン	50g
大葉	3枚
ごま	小さじ1
乾燥ひじき	10g

〈ソース・和風〉

めんつゆ	小さじ2
バター	10g
マヨネーズ	大さじ1
塩・コショウ	少々

【洋風】

カレー粉	大さじ1
チーズ(固形)	2つ
玉ねぎ	30g

〈ソース・洋風〉

マヨネーズ	大さじ2
生クリーム	大さじ1
キムチの素	小さじ1
砂糖	小さじ1/2
コショウ	少々