

チーズフェスタ
チー1
グランプリ
CHEESE-1GRANDPRIX

第1回

255点の中からグランプリ決定!!

応募総数 255 点の中から、一次審査を通過した 5 点で
昨日のチーズフェスタ会場において、試食&決戦投票が行われました!
投票総数 100 票の中から、グランプリ・準グランプリが決定いたしました!

エントリー No **4**

トロっと とろろチーズ春巻き



グランプリ

アピールポイント

長いものしゃきしゃきした食感と、トロツとした食感の中から、2種類のチーズがとろけます。チーズも2種類使用し、2つのかたさを楽しめます。チーズと枝豆の相性もバツグンです!!

材料(4人分)

チーズ	春巻きの皮…………… 8枚
とろけるスライスチーズ…4枚	★小麦粉……………大さじ2
ベビーチーズ…………… 2個	★水……………大さじ2
長いも…………… 300g	醤油……………大さじ1
枝豆…………… 40g	

制作時間
30分

作り方

- ① 長いもの皮をむき、ビニール袋に入れて、麺棒で叩き、枝豆を加えてさらにくたく。
- ② ①をボウルにあげ、1cm角に切ったベビーチーズと、醤油を混ぜ合わせる。
- ③ 春巻きの皮の中心に、1/4にカットしたとろけるスライスチーズをのせ、その上に②をスプーン1杯分加え、さらに1/4にカットにしたとろけるスライスチーズをのせて★を使ってまく。
- ④ 160℃の油できつね色になるまで揚げる。

エントリー No **5**

チーズ入りイタリアンベニエ



準グランプリ

アピールポイント

油で揚げ焼きしているので、チーズが溶けて風味たっぷりの揚げ物に仕上がっています。お好みで、後から黒コショウを振っても美味しくいただけます。

材料(4人分)

CHEDDARチーズ…60g	こしょう……………少々
粉チーズ……………大さじ2	牛乳……………大さじ4
ミニトマト……………10個	
生バジル……………8g	
玉ねぎ(みじん切り)……………100g	A { 小麦粉 …… 80g
塩……………小さじ1/2	片栗粉……………大さじ2
	ベーキングパウダー……………小さじ1

制作時間
15分

作り方

- ① ミニトマトは半分に切り種を出し、5mm角位に切る。CHEDDARチーズ、バジルも5mm位の大きさに切る。ボウルにチーズ類、ミニトマト、バジル、玉ねぎ、牛乳、塩、こしょうを入れ混ぜる。
- ② Aの粉類を合わせたものを、①のボウルの中に入れて混ぜる。
- ③ フライパンの中に油を2cm程入れて熱する。油が温まったらスプーンの中に②の種を入れ、一つずつ油の中に落とし、中弱火で両面を揚げ焼きにする。

