

# あいちの小麦「きぬあかり」レシピコンテスト 応募レシピ

## 審査委員長特別賞

料理名 あいち産花のクレープ

材料と分量(2人分)

生地

- ・小麦粉(きぬあかり) 100g
- ・卵 1個
- ・牛乳 200cc
- ・はちみつ 20cc
- ・オリーブ油 10cc
- ・ハーブティーバック 2g
- ・サラダ油 適宜

トッピング

- ・いちご 8個
- ・桃缶 1/2半切れ4個
- ・パイン缶 輪切り2個
- ・ホイップクリーム 1本

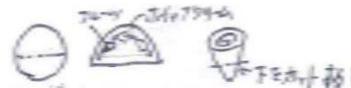
飾り付け (各適宜)

- ・アイспラント・粉砂糖・いちごパウダー・ブルーベリーソース・いちごソース・マンゴソース
- ・はちみつ



調理方法

- ①小麦粉はふるいにかける。
- ②牛乳はレンジで30秒位あたためはちみつをいれ、オリーブ油をいれ、卵を泡立て器でよく混ぜ、小麦粉をいれ混ぜざるなどでこす。ハーブティーバックを入れ混ぜる。
- ③フライパンにサラダ油をぬって、うすくクレープ生地を焼く(6枚焼く)
- ④いちご縦に4等分、桃缶、パイン缶は薄くスライスする。
- ⑤クレープは半分に切り、ホイップクリームを塗り、各フルーツを巻いて花のように巻く。
- ⑥飾り付けするアイспラントを葉っぱにみたくて、粉砂糖といちごパウダーをふる。まん中に各ソースを用意する。



調理時間

50分

料理のポイント  
作品に対する思い入れなど

きぬあかりのモチモチ感のあるクレープを花びらに、ハーブを混ぜ込み花の香りに、はちみつを花のみつにして、あいちの花をイメージしたクレープを花畑のように表現した作品です。

審査委員の  
コメント

ただクレープを作るのではなく、きれいで食べたい料理を目指して工夫したとのこと。「きぬあかり」の特色をきちんと活かした料理である。