

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 **愛知の恵み満載の絶品小籠包**

材料と分量(2人分)

- ・きぬあかり小麦粉 130g
- ・名古屋コーチンもも肉 100g
- ・西春のほうれん草 1/3束
- ・海部のレンコン 30g
- ・碧南のにんじん 30g
- ・越津ねぎ 30g
- ・しいたけ 小1個
- ・ショウガ 少々
- ・八丁味噌 小さじ1
- ・砂糖 大さじ1
- ・ベーキングパウダー 5g
- ・マヨネーズ 少々
- ・塩、コショウ 少々



調理方法

- ①小籠包の皮(生地):ほうれん草を茹で、水分をとり、細かく切る。小麦粉にベーキングパウダーと砂糖を加え、その半量に水を少し加え、よく練る。ここにほうれん草を混ぜ、残りの小麦粉を加えて練りこむ。
- ②具:具材はそれぞれみじん切りにし、味噌、マヨネーズ、塩・コショウを加えよく混ぜる。
- ③成形:生地、具材を6等分し、まんじゅう型に成形する。
- ④蒸し:フライパンを温め、油を薄く引き、小籠包を均等に並べ、水1カップを加えてフタをし、15分蒸して出来上がり。

調理時間

60分

料理のポイント
作品に対する思い入れなど

意外と簡単にできて美味。
レンコンのシャキシャキ食感ときぬあかりのもっちり感の組み合わせにハマっています。

審査委員のコメント

JAの職員さんで生産農家の気持ちを知る喜びと心の大切さを感じる1品。
農産物を料理にして味の楽しさを伝えるその料理のひとつ。
きぬあかりの粉でつくった味が最高である。