



明清高校おいし子 考案レシピ 『夕紅葉～十勝の秋便り～』

<分量(1人前)>

- ・豚ひき肉 ……40g
- ・じゃがいも ……10g
- ・玉ねぎ ……10g
- ・小豆(水煮) ……10g
- ・ひよこ豆(水煮) ……10g
- ・にんにく ……0.8g
- ・野菜ジュース ……40 cc
- ・チリパウダー ……1～2g
- ・ケチャップ ……6g
- ・塩 ……2つまみ
- ・油揚げ ……1/2 枚
- ・練りあんこ(こしあん) ……35g
- ・クリームチーズ ……30g
- ・春巻きの皮 ……1 枚
- ・水溶き片栗粉 ……適量
- ・サラダ油 ……適量

<ソース>

- ・クリームチーズ ……3g
- ・生クリーム ……5g
- ・枝豆 ……5g
- ・塩 ……適量
- ・パプリカパウダー ……適量

<作り方>

- ① にんにく・玉ねぎをみじん切りにする。じゃがいもは1 cm角に切り素揚げする。
- ② クリームチーズをのぼし、その上にしぼりであんこを絞る。筒状に丸め、冷蔵庫で冷やす。
- ③ フライパンでサラダ油を熱し、みじん切りにしたにんにくを炒め、香りが出たらひき肉を入れ、色が変わるまで炒める。次に、みじん切りにした玉ねぎを加え、色が透明になったらひよこ豆・小豆の水煮、素揚げしたじゃがいもを加え、野菜ジュース・ケチャップで10分ほど煮る。水気を飛ばし塩で味を調える。
- ④ 春巻きの皮に半分開いた油揚げをのせて、③を上に乗せる。
冷やしておいたチーズあんこをのせて巻く。水溶き片栗粉でとめる。
- ⑤ フライパンに油を入れ、170℃で熱し、全体に焼き色がつくまで揚げる。
- ⑥ ソース用の生クリームとクリームチーズを湯煎にかけ、混ぜ合わせる。
枝豆はペースト状にし、加熱して塩で味を調える。
- ⑦ ⑤を2等分し、お皿に盛り、⑥のソース2種をそれぞれあしらう。
最後にパプリカパウダーを上からまぶす。