

第4回高校生「淡路島ぬーどるレシピコンテスト」応募用紙

フリガナ	アワジマルゴトヌードルリゾート
メニュー名	淡路まるごとぬーどるリゾート

【料理の写真】



【材料】（ 2人分） 【調理時間】（ 25分） 【一人前予算】（約 300円）

・ 淡路島ぬーどる（500g）	・ 塩 少々
・ オリーブオイル 大2	・ 粗挽きこしょう 少々
・ 玉ねぎスープ 3カップ	・ 牛乳 （200g）
・ 白ワイン 大1	・ レモン 1個
・ バター （20g）	・

【作り方】

1. ぬーどるを茹でる
2. 牛乳を鍋に入れ温め、レモン汁を注ぎカッテージチーズを作る。
3. フライパンにオリーブオイルを入れ、ぬーどるを炒めながら白ワインと玉ねぎスープを加える。
4. ぬーどるが玉ねぎスープを吸ってカニの穴のような穴が空いてきたらブイヨン补足す。
5. 出来上がったら、上にチーズをのせて完成。
- 6.

【作品PR文】

加熱した淡路島牛乳の牛乳に平岡農園で採れたレモン汁をいれるとタンパク質が固まり、カッテージチーズができるという性質を使いました。麺を米粒のように小さくした淡路島ぬーどるでリゾートを作り、そのトッピングにカッテージチーズをのせました。淡路島ぬーどるの持つ塩気がなかなか抜けず味にコクを出す方法を考え、コンソメではなく玉ねぎスープを使うことでコクを出すことが可能になりました。それによって、淡路島牛乳、平岡農園、うづ志ほ名産店の3社を味わうことができました。

フリガナ ナカジマ ココロ ウエタ チサト

お名前 中嶋 心桜 上田 千咲都 所属・部署 蒼開高等学校 女子野球部

住 所

電話番号

Eメール