

「岡弁」レシピ 応募用紙

岡崎市内産の野菜や加工品などを利用した、岡崎ならではの地産地消弁当「岡弁」に詰める料理のレシピを募集します。

岡崎らしさがいっぱい詰まった、おいしい料理レシピを考えてみてください。

料理名

クリスマスでネギッシュ

写真



作り方(レシピ+ポイントなど)

1. 法性寺ねぎを輪切りにして水で洗ったあと、水切りザルでしっかり水気を切る。
 2. ボウルに卵をよく溶いてから 生クリーム 100ml、塩・砂糖各小さじ 1/3、粗挽きこしょう適量を入れしっかり混ぜ卵液を作る。ベーコンは 2 ミリの細切りにする。
 3. 温めたフライパンにオリーブオイルを入れ法性寺ねぎとベーコンを入れ中火で 2~3 分炒める。
 4. 強火にして合わせて置いた卵液を一気に入れ、お箸で手早く混ぜながら 1 分~1 分半ほど焼く。
 5. 全体に半熱になればシュレッドチーズを入れ押し込むように混ぜ弱火にして蓋をして 7 分。
 6. 裏を向け 3 分程色づくまで焼く。※このまま上は焼かずでも OK
 7. 裏面を焼く時に、皿に一旦移してからフライパンに戻すとやりやすい。
 8. 茹でた法性寺ねぎを三つ編みにして完成。
- オーブンを使わず気軽にフライパンで焼いてみました。あつあつでチーズがとろ〜りと濃厚です。クリスマスをイメージして赤と緑で見栄えよくできました。

【使用した岡崎の野菜・加工品】

法性寺ねぎ

氏名	菊森 涼花		
学校名	岡崎商業高校	学年	高校 2 年

応募用紙に記載された学校名・学年・氏名は、公開されます。

この応募用紙は、岡崎市ホームページへの公開及び岡崎市食品衛生協会を通じて、飲食店等に資料提供し、岡弁として広く利用してもらえるよう働きかけていきます。