

かわはた はな みうら さき きくた あいり
 函館大妻高等学校調理クラブ2年生の川畑 花さん、三浦 沙輝さん、菊田 亜衣梨さん、
 たかた ゆり いけだ すい
 高田 侑里さん、池田 翠さんが考案したレシピをご紹介します。



【材料】5人前

- 鶏もも肉 1枚
- 白菜 2枚
- 玉ねぎ 1/2個
- にんじん 1/4個
- しめじ 1袋
- ブロッコリー 1/2個
- 切り餅 5個
- トマト 3個

- とろけるピザ用チーズ 適量
- ブラックペッパー 適量

A	水	1000ml
	トマト缶	1缶
	顆粒コンソメ	大さじ3
	塩	少々
	ブラックペッパー	少々

【作り方】

- ①鶏もも肉、白菜を一口大の大きさに切る
玉ねぎはくし形切り、にんじんは皮をむいて半月切りにする
しめじは石づきを取ってほぐしておく
- ②ブロッコリーは小房に分けてゆでしておく
- ③トマトは湯むきしてから細かく刻んでおく
- ④切り餅を一口大の角切りにし、トースターで焼き色がつくまで焼く
- ⑤鍋にAと③を入れて火にかける
沸騰したら①の材料をすべて加えて10分ほど煮る
焼いた餅も加えてさらにひと煮立ちさせたら器に盛りつける
- ⑥ブロッコリーを添えてピザ用チーズをまんべんなく散らしたら、
最後にブラックペッパーをふりかけて完成

One Point!

ガスバーナーやオーブンを使ってチーズを
 とかして焦げ目をつけるとさらにおいしさが増します!