

第1回栃木県内高等学校牛乳・乳製品料理コンクールエントリー用紙

料 理 名	柚子香るパイミルクスープ	レシピの 種類	■料理のレシピ □菓子・デザートレシピ
材料（4人分）	<p>▶ 牛乳使用量 <u>400</u> ml ※牛乳は200ml以上を使用してください。その他乳製品の使用は自由です。</p> <p>▶ 材 料 費 <u>590</u> 円 ※料理の部と菓子・デザート部の合計で5,000円以内です。</p> <p>・牛乳・・・400g ・柚子唐辛子・・・小さじ1</p> <p>・じゃがいも・・・1個 ・柚子の皮・・・少々</p> <p>・たまねぎ・・・1/2個 ・塩コショウ・・・少々</p> <p>・ベーコン・・・50g ・冷凍パイシート・・・4枚</p> <p>・コンソメ・・・小さじ1 ・卵黄・・・1個分</p> <p>・水・・・300ml ・サラダ油・・・大さじ1</p>		
作 り 方	<p>▶ 所要時間 <u>60</u> 分 ※下ごしらえ、後片付けを含めて60分以内です。</p> <p>*オーブン余熱 200℃</p> <p>①じゃがいもと玉ねぎを小さめの角切りに、ベーコンは1cm幅にカットする。</p> <p>②鍋に油と野菜とベーコンをいれ、炒める。しんなりしたらコンソメ、水をいれ中火にかける。</p> <p>③ジャガイモが柔らかくなったら牛乳と柚子胡椒、千切りにしたゆずの皮を入れひと煮立ちさせる。塩コショウで味を調える。</p> <p>④器に入れ、薄く伸ばしたパイシートをのせ、刷毛で卵黄を塗る。</p> <p>⑤オーブンで200℃15分焼いたら完成！</p>		
料理のポイント	<p>▶ どんな人に食べてもらいたい？どんなシーンで？苦労した点・・・等々</p> <p>牛乳とじゃがいものトロみでおいしいミルクスープになっています。柚子の香りで冬の季節を感じられる一品にしました。パイをサクサクと崩しながら食べてもらいたいので、お祝い事やクリスマスにぴったりのメニューです！</p>		
学 校 名	栃木県立黒磯南高等学校		