

令和6年度 栃木県内高等学校 Nasushiobara Cooking Contest

レシピ(小山南高等学校)

料 理 名	もち麦プリン	応募部門	みるひい部門 (牛乳)
材料（4人分）	▶ 牛乳使用量 <u>300m l</u> ▶ 材料費 <u>約 1,000 円</u> ※4人分の材料費。 牛乳 300m l もち麦 75g 砂糖 75g 塩 2g レモン 1個 ミント（お好みのハーブ） 少々		
作 り 方	▶ 所要時間 <u>50</u> 分 ※下ごしらえ、後片付けを含める。 ① 鍋にたっぷりの湯を沸かし、もち麦入れて中火で15～20分程度茹でる。 ② 茹であがったらざるにあけて、流水で洗ってぬめりをとる。トッピングのもち麦を少し取り分けておく。 ③ トッピング用のレモンを切る。 ④ ②のもち麦と砂糖、塩、レモンの皮、牛乳をミキサーにかけて攪拌する。 ⑤ 器に入れて、冷蔵庫に入れて冷やす。 ⑥ トッピング用に取り分けておいたもち麦、レモン、ミントを飾り完成。		
料理のポイント	▶ 調理の際に工夫していることや、味付け・盛付のポイントなど なめらかな舌触りになるように、ミキサーで攪拌する加減に気をつけています。 レモンでさっぱりとした味に変化させることもできます。		