

No. 1 「かづの巻」



分量

・八幡平ポーク	100 g
・鹿角産しいたけ	2 枚
・大欠 ねぎ	2 本
・はるさめ	20 g
・りんご	1 個
・春巻きの皮	10 枚
・松館しぼり大根	適量

分量あたりの費用

210 円
30 円
40 円
20 円
100 円
204 円
190 円

[調味料]

- ・オイスターソース
- ・しょうゆ
- ・はちみつ
- ・塩、こしょう
- ・ケチャップ

作り方

- ① 肉を食べやすい大きさに切り、りんごのピューレと塩、こしょうをまぶす
- ② ねぎは斜め薄切り、しいたけは薄切り、春雨は食べやすい長さに切って熱湯につける。
- ③ ①と②をサラダ油少々で炒め、[調味料]で味付けをする。
- ④ りんごを皮付きのまま薄くスライスする。
- ⑤ 春巻きの皮にりんごを置き、③を載せて一巻き更にりんごを載せて巻く
- ⑥ 160℃～170℃の油できつね色に揚げる。

感想

鹿角の美味しい食材をひと口でパクリと食べれるようにと考えました。

イベントなどの時も手に持って食べ歩きができます。

付けだれには、タバスコのかわりに松館のしぼり大根をケチャップに入れてどうぞ。

名付けて、かづの巻の完成です。