

はとやま食エコ推進事業

はとやま食エコレシピコンテスト 2021

No.	2	イメージ写真 (調理:町保健センター)	
料理名			
かぼちゃの煮物 de クッキー			
この料理のアピールポイント			
煮物をリメイクするため味つけいらずで、3つの材料で完成するエコ楽レシピです。			
鳩山町や埼玉県内で作られた食材、町特産品を使っている			
材料・分量(4人分)			
かぼちゃの煮物	60g		
小麦粉	60g		
サラダ油	小さじ1		
作り方			
<p>①かぼちゃの煮物を皮ごとつぶし、サラダ油を加えて混ぜる。</p> <p>②ポリ袋に小麦粉を計量し、①と合わせ全体がしっとりするまで揉む。</p> <p>③ポリ袋の中で円柱状にまとめ、冷凍庫で1時間程度冷やす。</p> <p>④生地を1cm幅で切る(べたつくようであれば打ち粉をする)。</p> <p>⑤アルミホイルの上に並べ、トースターで220℃ 15分焼く。</p>			