

とれたて できたて あさくらの特産品料理コンテスト

料理名	なしのコンポートピロシキとゼリー
朝倉地域産の テーマ食材	なし

〔材料表〕 1回に作る量。

材料名		分量		
なし	1kg	ピロシキゼリー	強力粉	300g
塩	大さじ2杯		塩	少々
砂糖	大さじ1杯		農協ゼリーの素	1袋
日本酒	少々		ブルーベリー	適宜

〔作り方〕

・なしのコンポート

なしを6等分し、皮と芯を取り、塩水に浸す。

をとりだし、砂糖、日本酒を加え、1～2時間程度煮て冷ます。3日間繰り返す。

・ピロシキ

強力粉に塩を混ぜて、水を加え手につかなくなるまでこねる。

を3等分し、なしのコンポートを包み、油で揚げる。

このみで、ピロシキの皮にゆずペーストを少々入れてもよい。

・なしのコンポートゼリー

農協ゼリーの素を溶かし、なしの煮汁少量を加える。

容器に を少量入れ固める。なしのコンポートを入れ、残りのゼリーを入れ固める。固まったら、ブルーベリーを飾る。

〔コメント〕 (出品者から寄せられたこの料理に関する思い出や思い入れ、どんな時に食べるかなど)

手作りがオシャレに、しかも簡単に出来て、とても美味しくいただけます。

出品者の
お名前

佐々木裕見子