

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	なしのオープン焼き
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	材料名	分量
なし	1個	グラニュー糖	適量
砂糖	適量	シナモン	適量

〔作り方〕

なしは皮をむき、くし形に切る。

耐熱皿に のなしを並べ上からグラニュー糖を振りかける。

180 に温めたオープンで約10分焼く。(焦げ目がつく程度まで)

オープンからとりだしてから、シナモンを振りかける。

〔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)

出品者の お名前	三連水車の里あさくら 重岡
-------------	---------------