

交差点巻き

【材料(4人分)】

| | |
|-----------|------|
| 乾しいたけ | 4枚 |
| レタス(キャベツ) | 4枚 |
| 人参 | 中1本 |
| 小麦粉 | 200g |
| 卵 | 4個 |
| チーズ | 4枚 |
| 塩 | 適量 |



調理方法

| | |
|-----|--|
| (1) | 乾しいたけは24時間以上を目安に冷水で戻す。薄口しょう油、みりんで味をつける。出来たものをスライスに切っておく。 |
| (2) | レタス(キャベツ)を洗っておく。人参は4等分位に切り塩ゆでする。 |
| (3) | 卵を水でとき小麦粉を入れのばす。塩を少々入れる。フライパンで4枚にうすく焼き上げる。 |
| (4) | 卵はうすく焼き(しょう油、砂糖で味をつける)、半焼けの時にスライスしいたけを並べて卵に巻き込む。 |
| (5) | (3)の材料をしき、(2)のレタス、チーズ、(4)を並べクレープで巻き込む。食べる時は好みに応じて切って食べる。 |

平成二十年度

奨励賞

工藤光代