

リーちゃん賞

ねぎ味噌クッキー

考案者 クックネーム：そあ保育園 さん



【食べきり・使いきりポイント】

普段は捨ててしまう長ネギの部分を使用しました。ねぎ味噌を使ったメニューはよく見かけるかと思います。おにぎりやパンなどに塗るなど主食のイメージが強いので、今回これをクッキーにして甘塩っぱいお菓子としてアレンジしてみました。

レシピ（2人分）

◆材料・分量（3×3cm 約30枚分）

長ねぎの青い部分	40g
味噌	20g
みりん	25g
油	適量
無塩バター	50g
薄力粉	90g
グラニュー糖	3g
白ごま	8g

◆作り方

- 1 油でねぎを炒め、味噌とみりんを入れて馴染ませる。お皿にあけて冷ます。
- 2 常温にしたバターにグラニュー糖を加えすり混ぜる。ふるった薄力粉を入れ、さっくりと混ぜる。
そして1と白ごまを加えて色を均一にする。生地をビニール袋に入れ5mmの厚さに伸ばし、冷凍庫で1時間寝かせる。
- 3 オーブンを予熱180℃に設定しておく。3cm×3cmに切り天板に並べ、170℃に落として13～15分ほど焼く。



ねぎ味噌で、甘じょっぱいクッキーができました。白ごまが利いて、おやつにピッタリですね。

葛飾区ごみ減量・3R推進キャラクターリー（Ree）ちゃん

【 問合せ先 】

環境部 リサイクル清掃課

TEL: 03-5654-8273