

優秀

だいにんがいにんごに！変身パイ

考案者 認定こども園すなはら 森谷 奈帆 さん



【食べきり・使いきりポイント】

1本買いすると、なかなか使いきれない・料理がマンネリ化しがちな大根をスイーツにしました。大根の持つ水分や甘みを活かし、じっくり煮込むことで、まるでアップルフィリングのような、しっとりとした甘酸っぱい味わいへと変化します。すりおろしたもののだけではなく、角切りにした大根をいれることでりんごに似た食感も生まれました。余りがちな餃子の皮をパイ生地に変身させたところもポイントです。

レシピ（2人分）

◆材料・分量

大根（皮あり）	200g
砂糖	40g
レモン果汁	10ml（小さじ2）
シナモン	（お好みで）
餃子の皮	6枚
水	皮を閉じる用
油	適量

◆作り方

- 1 大根は皮をむかず、約2/3量をすりおろし、軽く水気を絞る。残りの1/3量を、5～7mm角に切る。
- 2 鍋に1と砂糖・レモン果汁を入れる。焦げ付かないように時々混ぜながら、水分が適度に飛んでねっとりとするまで煮詰める。お好みでシナモンを加える。
- 3 餃子の皮を広げ、粗熱をとった2を中央に置く。ふちに水をつけ、半分に折りたたみ閉じる。ふちをフォークで押さえて模様をつける。
- 4 フライパンに3を入れ、きつね色になるまで揚げ焼きにする。
- 5 油を切って、お皿に盛り付けたら完成。

【 問合せ先 】

環境部 リサイクル清掃課
TEL: 03-5654-8273