

小松菜のマドレーヌ

- 出品者氏名：岩瀬佳江さん
- 使用した茨城町の食材：小松菜
- アピールポイント：
甘くなく、色もグリーンできれい。野菜の苦手な子供たちに食べてほしい。



《材料》

- ・ 小松菜 3株
- ・ 小麦粉 80g
- ・ 砂糖 80g
- ・ バター 80g
- ・ 卵 2個
- ・ ベーキングパウダー 小さじ3分の1

《作り方》

- ① 小松菜は柔らかく茹で、水気を切っておく。
- ② 小松菜と卵をミキサーにかける。
- ③ バター・砂糖をよく混ぜ②を入れる。
- ④ 小麦粉を入れてざっくり混ぜる。
- ⑤ オーブンで焼く。

米を使った大根もち

■出品者氏名：小野瀬ショイさん
（蕎麦原地区婦人部 部長）

■使用した茨城町の食材：
米（ゆめひたち）・大根・干しいたけ

■アピールポイント：
身近な材料で、満足感のある一品・おやつができる。



《材料》

- ・ 米 1.5合
- ・ 大根 2分の1本(200g)
- ・ 干しエビ 50g
- ・ 干しいたけ 50g
- ・ ベーコン 50g
- ・ 塩 小さじ半分

《作り方》

- ① 下準備として、米をすり鉢ですり粉にする。大根はすりおろす（水分も使う）。干しエビ・干しいたけは水で戻す（戻し汁も使う）。
- ② ベーコン・干しエビ・干しいたけをみじん切りにする。
- ③ すべて混ぜ合わせ、蒸し器で40分蒸して冷ます。
- ④ 冷めたら切って、両面をこんがり焼く。