

## 第3回 赤かぶ利用コンクール出品作品



< 作品名 >

### 赤かぶ蒸しパン

～赤かぶ：甘酢漬けを利用～

材料と分量	<ul style="list-style-type: none"><li>・ 赤かぶ漬け：80～100g（みじん切り）</li><li>・ 小麦粉：200 g</li><li>・ 砂糖：80 g</li><li>・ 卵：1 個</li><li>・ 牛乳：150cc</li><li>・ ベーキングパウダー：小さじ1</li><li>・ りんご：適量</li><li>・ 塩：少々</li></ul>
作り方	<ol style="list-style-type: none"><li>1、赤かぶ（漬物）はみじん切りにする。</li><li>2、ボールに卵と牛乳を入れて混ぜる。更に小麦粉を加えてよく混ぜる。</li><li>3、赤かぶ（みじん切り）とりんごを混ぜ合わせる。</li><li>4、蒸し器に型を入れ、生地を流し入れる。</li><li>5、中火で15分位全体に火が通れば出来上がり。</li></ol>
工夫した点等	ご飯と赤かぶの組み合わせではなく、パンとの組み合わせに挑戦しました。
その他（安全性への配慮等）	ホットケーキミックスでも作れるため、子どもにも喜ばれます。