

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">・ 赤かぶ漬け：80～100g（みじん切り）・ 小麦粉：200 g・ 砂糖：80 g・ 卵：1 個・ 牛乳：150cc・ ベーキングパウダー：小さじ1・ りんご：適量・ 塩：少々
作り方	<ol style="list-style-type: none">1、赤かぶ（漬物）はみじん切りにする。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。3、赤かぶ（みじん切り）とりんごを混ぜ合わせる。4、蒸し器に型を入れ、生地を流し入れる。5、中火で15分位全体に火が通れば出来上がり。
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。