

結果発表

へきなん美人レシピコンテスト

1月30日にへきなん美人レシピコンテストの2次審査を開催しました。2回目の開催となる今回は、市内外から32点の応募がありました。たくさんのご応募ありがとうございました。

当日は1次審査を通過した5人が腕をふるいました。最優秀賞に選ばれた作品のレシピはあおいパークの産直市などに設置されます。

問合せ 農業水産課農政振興係

【審査結果】

最優秀賞 酒井コトミさん（名古屋市）「フライドキャロット」

優秀賞 鈴木美穂さん（碧南市）「キャロット大福」

入選 佐野真弥さん（知立市）「人参しりしり」



●フライドキャロット●

【材料】（4人分）

〈フライドキャロット〉

- ・へきなん美人……………2本
- ・小麦粉……………大さじ4
- ・片栗粉……………大さじ4
- ・氷……………6個
- ・バター……………適量
- ・ニンジンの葉またはパセリ
- ・揚げ油
- ・調味料

（塩こしょう、ガーリックパウダー、さんしょう）

〈ニンジンソース〉

- ・へきなん美人……………1/2本
- ・タマネギ……………1/4個
- ・バター……………適量
- ・生クリーム……………大さじ3
- ・マヨネーズ……………大さじ1
- ・コンソメ……………少々
- ・塩こしょう……………少々



【作り方】

〈フライドキャロット〉

- ①小麦粉、片栗粉、氷を袋に入れておく。そこに細長く切ったニンジンを入れ、まんべんなく粉をまぶす（氷が少し溶けるとうまく粉がつかます）。
- ②フライパンに深さ1cmほどの油を熱し、180℃で30秒程度揚げる。
- ③油を切り、調味料を混ぜる。
- ④仕上げにバターとニンジンの葉のみじん切りをのせる。

〈ニンジンソース〉

- ①へきなん美人とタマネギを細かく切り、バターで炒める。
- ②①に水1カップ（分量外）、コンソメ、塩こしょうを入れ、半量になるまで煮詰める。
- ③②をミキサーにかけ、こす。
- ④③を鍋に戻し、生クリームとマヨネーズを入れ、とろみがつくまで煮詰める。

