

平成 23 年 料理コンテスト一次審査通過作品

西宮 齊 さんの作品

笛吹市の食材

じゃがいも

かぼちゃ

かぼちゃのポムガレット

副菜



【材料 4人分】

- じゃがいも 4個
- かぼちゃ 1/12個
- 玉ねぎ(中) 1個
- ベーコンスライス 2枚
- にんにく 1個
- バター 適量
- オリーブ油 適量
- 塩 少々
- 白こしょう 少々

【作り方】

- ① にんにく、玉ねぎ、ベーコンはみじん切りにする。
- ② フライパンにオリーブ油を熱し、にんにく、玉ねぎ、ベーコンの順に弱火で炒める。
- ③ ②の火を止め、皮をむいたじゃがいも、皮付きのかぼちゃをチーズ卸しですりおろしながら加える。
- ④ 再び火を付け、塩、こしょうをして、ひとまとめにする。繰り返し裏返してゆっくり焦げ目をつける。
- ⑤ 仕上げにバターを加え、色よく焼けたら器に盛る。