

第3回 赤かぶ利用コンクール出品作品



<作品名>

長芋サンド

～赤かぶ：王滝かぶの漬物を利用～

アイデア賞：木曾赤かぶネット会長賞受賞作品

材料と分量	<ul style="list-style-type: none">・長イモ…2cm・赤かぶ漬物…適量・小麦粉…適量・パン粉…適量・卵…1個・油…適量
作り方	<ol style="list-style-type: none">1、長いもの皮をむき、5mmに切る。2、赤かぶの漬物を3mmに切り、長イモとサンドする。3、小麦粉、卵、パン粉を付け、油でフライのように揚げる。 <p>ポイント：長イモの食感を残すため、揚げすぎないこと。</p>
工夫した点等	長イモとかぶの相性が良く、食べた後のサクサク感が良いと思いました。
その他(安全性への配慮等)	原料の赤かぶ漬けには添加物はありません。