**ホワイトカレーアレンジレシピコンテスト応募レシピ14**

|  |  |
| --- | --- |
| フリガナ | ピエロギヤクモフウ |
| 料理名 | ピエロギ八雲風 |
| 〈料理の紹介〉  コンセプトと  セールスポイントなど | ホタテ貝をイメージしたピエロギに、八雲町の特産物をたくさん包み込んだ、まさに八雲づくしの一品！お弁当やおつまみにもぴったり。 |
| 主な食材 | じゃがいも、チーズ |
| 材料と分量  （１人分） | ・じゃがいも　　　　　　　･･･1個  ・チーズ（溶けるタイプ）　･･･40g  ・ミックスベジタブル　　　･･･大さじ山盛り2  ・餃子の皮（大判）　　　　･･･8枚  ・カレールー　　　　　　　･･･大さじ1  ・バター　　　　　　　　　･･･10g  ・パセリ　　　　　　　　　･･･適量  ※材料費（　約350　）円 |
| 作り方 | ①　じゃがいもを皮のまま串がすっと通るまで茹でる。  ②　皮をむいてボールに移しよく潰す。  ③　カレールーを少量のお湯で溶く。  ④　②に③を加えよく混ぜた後、ミックスベジタブルを加えてざっくり混ぜる。  ⑤　餃子の皮に④と親指の先下に切ったチーズを包み（約5g）、端をフォークの先で押さえるようにしてとじる。  ⑥　フライパンにバターを入れて熱し、こんがりとした焼き色がつくまでじっくり焼く。  ⑦　お好みでパセリをふって完成。  　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　※調理時間（　45　）分 |