

刈谷の新名物!! シャキふわ食感の切り干しまんじゅう!

令和6年度料理コンテスト 優秀賞作品 (小高原小 5年 西尾 楓実)

材料 4人分

材 料	分 量
切り干し大根(乾燥時)	24g
りんご(皮つき)	150g
砂糖(りんご用)	小さじ 8
(さつまいも用)	大さじ 3
さつまいも	240g
こしあん	120g
バター	8g
はちみつ	28g
牛乳	大さじ 2
シナモン	適量
クリームチーズ	40g
塩	少々

【作り方】

- (1) さつまいもの皮をむいて、適当な大きさに切り、やわらかく なるまで砂糖を入れて茹でる。
 - (2) りんごの皮をむいて種を取り、約 1cm 四方に切る。
 - (3) 水でもどした切り干し大根 20 g を細かく切る。
 - (4) (2)を鍋に入れ、りんごが被るくらいの水を入れる。
 - (5) 砂糖とバター4 g を一緒に入れ、沸騰したら火を弱めて 15 分煮込む。
 - (6) りんごが柔らかくなったら、ざるにあげ、水気をしっかり切り、シナモンを混ぜる。
 - (7) 水でもどした切り干し大根 4 g を細かく切り、水分を切る。
(1)とはちみつと牛乳、塩を入れ、なめらかになるまで潰す。
 - (8) クリームチーズの周りをこしあんて包み、さらにその周りを (7)で包み、丸く成形した上に(3)～(6)を乗せる。
 - (9) 綺麗に形を整えたらできあがり。
- ※切り干し大根をもどす工程は省略

<自分だけのアイデア>

切り干し大根がりんごに馴染むように、シナモンを混ぜました。切り干し大根と合う野菜をいくつも試して、さつまいもを選びました。切り干し大根らしい甘さを活かせるように味付けをシンプルにしました。こしあんとクリームチーズとの相性もバッチリで、切り干し大根を立派なスイーツにできました。

地元食材 (切り干し大根、さつまいも、こしあん)

