

入賞レシピ決定!

よつ葉商品を買って作ろう!

アイデアレシピコンテスト



この度、道東アークス各店で募集してありました「よつ葉アイデアレシピコンテスト」の入賞レシピが決定いたしました。多数のご応募をいただき誠にありがとうございます。皆様もぜひご自宅でお試ください。

最優秀賞



審査員からのコメント
カマンベール&ブルーとカレー風味の相性が良く、暑い季節にピッタリです。見た目も良くボリュームたっぷりなのでホームパーティーなどにいいですね。

材料(4人分)

〈ミートローフ〉

- ブロッコリー…………… 1/2株
- ゆで卵…………… 2個
- 玉ねぎ…………… 中1個
- よつ葉バター 加塩…………… 6g
- 豚ひき肉…………… 400g
- 卵…………… 1個
- パン粉…………… 1カップ
- よつ葉北海道十勝 軽やかしぼり…………… 大さじ3
- カレー粉…………… 大さじ1
- 塩こしょう…………… 少々
- ナツメグ…………… 少々
- よつ葉北海道十勝100 大人のカマンベール&ブルー…………… 1/2個
- ケチャップ…………… 適量

〈マッシュポテト〉

- じゃがいも…………… 3個
- よつ葉バター 加塩…………… 12g
- よつ葉北海道十勝 軽やかしぼり…………… 120~150ml
- 塩こしょう…………… 少々
- コンソメ…………… 少々



栄養満点 簡単ミートローフ

作り方

- ①ブロッコリーは塩ゆでしておく。ゆで卵は殻をむいておく。玉ねぎはみじん切りにしてバターで炒め、冷ましておく。
- ②ボウルにひき肉を入れ、①の玉ねぎ、合わせたA、カレー粉、塩こしょう、ナツメグを入れてよくこねる。
- ③型にオープンシートを敷き、②の肉だねをを1/2量入れる。(隅々にも均一になるように入れる。)
- ④その上にゆで卵と1/4にカットしたカマンベール&ブルーを2個ずつ乗せ、ブロッコリーも乗せて、残りの肉だねを乗せる。(すき間ができないように押し込みながら具材を入れる。)
- ⑤220℃のオープンで30~35分焼く。竹串で火が中まで通っているか確認する。
- ⑥ミートローフを焼いている間に付け合わせのマッシュポテトを作る。じゃがいもは皮をむき、大きめにカットしやわらかくなるまでゆでる。
- ⑦ゆであがったら粉吹きいもの様に水分を飛ばし、熱いうちにつぶしてバターを入れて混ぜ合わせる。
- ⑧軽やかしぼりを少しずつ加えて混ぜ、塩こしょう、コンソメで味を調整する。(固さを見ながら軽やかしぼりの量を調整する。)
- ⑨ミートローフが焼きあがったら型から出し、具材が断面に出るように切り分け、付け合わせのマッシュポテトと一緒に盛り付け、お好みでケチャップを添える。



ワンポイント

肉の脂が気になる方は、合いびき肉を使用してください。縦9cm×横25cm×高さ6cmの型を使用してください。

優秀賞



審査員からのコメント
フレンチトーストをアレンジしておしゃれなスイーツに仕上がっておりとてもおいしかったです。甘さも控えめでお手軽なので、お子さまと楽しみながら作るのが良いですね。いちごのチョコレートは果肉入りのものだとさらにおいしくなるかと思えます。

材料(4人分)

- 食パン(6枚切り)…………… 3枚
- 特選よつ葉牛乳…………… 200ml
- 卵…………… 2個
- 砂糖…………… 大さじ2
- ホワイトチョコレート…………… 60g
- よつ葉北海道十勝生乳100 とろっとなめらかヨーグルト…………… 80g
- レモン汁…………… 小さじ1
- いちごチョコレート…………… 60g
- よつ葉北海道十勝生乳100 とろっとなめらかヨーグルト…………… 80g
- レモン汁…………… 小さじ1
- よつ葉北海道十勝生乳100 とろっとなめらかヨーグルト…………… 20g
- レモン汁…………… 小さじ1
- 砂糖…………… 小さじ1/2
- カカオチョコレート…………… 30g



佳作



審査員からのコメント
手軽に作りやすく、カマンベール&ブルーの風味とコクが効いてとてもおいしかったです。軽やかしぼりに生クリームを合わせるとさらさらとコクが出るかと思えます。さらに野菜を使って季節の野菜を使ってアレンジしても良いですね。

材料(4人分)

- 冷凍パイシート…………… 2枚
- 玉ねぎ…………… 1/2個
- アスパラ…………… 4本
- ベーコン…………… 4枚
- よつ葉バター 加塩…………… 少々
- 塩こしょう…………… 少々
- 卵…………… 3個
- よつ葉北海道十勝 軽やかしぼり…………… 100ml
- よつ葉北海道十勝100 大人のカマンベール&ブルー…………… 1個

大人の カマンベール&ブルーの キッシュ

作り方

- ①パイシートは常温に戻しておき、やわらかくなったら型に合わせて敷き、フォークで穴を開けておく。
 - ②玉ねぎはスライス、アスパラはそぎ切り、ベーコンは1cm幅に切り、フライパンでバターで炒めて塩こしょうで味を調える。
 - ③卵と軽やかしぼりをよく混ぜ合わせて、ざるでこす。
 - ④パイシートに炒めた具材を乗せ、1口大にちぎったカマンベール&ブルーをまんべんなく乗せて③を流し込む。
 - ⑤180℃のオーブンで30分程度焼き、卵液がゆるいようであれば様子を見ながらもう少し焼く。
 - ⑥焼きあがったら粗熱を取り、型から出して盛り付ける。
- ワンポイント**
常温に戻したパイシートは型に敷いた後、冷蔵庫に入れておきましょう。型は20~23cmのものを使用すると丁度良いです。



引き続き道東アークス及びよつ葉乳業をご愛顧賜りますよう、お願い申し上げます。