

Recipe
18

長いものパンケーキ チーズソース

食材掲載

長いもP26
牛乳P38
卵P37
チーズP38



材料〈2人分〉

- 長いも 50g
- ベーコンスライス 4枚
- 牛乳 100cc
- シュレッドチーズ 100g
- 薄力粉 50g
- 黒砂糖 50g
- 卵白 3個分
- 卵黄 2個分
- バター 適量
- 黒コショウ 適量
- アーモンドスライス 適量
- ドライパセリ 適量

(a)
サラダ油、牛乳 各小さじ2

作り方

- 1 長いもは皮をむいてすりおろす。ボウルに入れ(a)のサラダ油、牛乳を加えて混ぜ合わせる。
- 2 ボウルに卵白を入れ泡立て器で8分立てにする。黒砂糖を加え、角が立つまでさらに泡立てる。卵黄を加えて混ぜ、薄力粉をふるいながら加える。切るようにして全体を混ぜる。
- 3 2に1を加え、泡をつぶさないよう混ぜ合わせる。
- 4 フライパンにバターを熱し、弱火にして3を3回に分けて焼く。焼けたら皿に取っておく。
- 5 フライパンにベーコンを入れて火にかけ、カリカリに焼く。
- 6 4のパンケーキの間にベーコンを2枚ずつはさんで重ね、皿に盛る。
- 7 鍋に牛乳とチーズを入れて火にかける。チーズを溶かしながら混ぜ、なめらかになったらパンケーキにかける。黒コショウ、アーモンドスライス、ドライパセリを振りかける。



ホテルグランテラス帯広
野尻 勝己シェフ

帯広駅から徒歩3分と好立地にあるホテル。十勝芽室産のスイートコーンや、十勝産長いものとろろをはじめ、地場産の食材を使った旬な味わいの和洋50種朝食バイキングが人気です。



HP