

2022高校生じぶん“オ”発見プロジェクト（おやつレシピ部門）

高校名	広島県立広島高等学校			
応募者氏名	中村 美葵枝			
応募作品名	パセポテチーズ			
使用した野菜	祇園パセリ 広島産のジャガイモ			
学年	1 年			
セールスポイント（工夫した点など）				
私の地元でとれる野菜を使っておやつを作りたいと思い、小学校の時に習った「祇園パセリ」を使うことにしました。パセリを食べる機会が少ないので、おやつに使うことでみんなに「祇園パセリ」を知ってほしいです。パセリ独特の苦さを控えめにするために、みじん切りしました。また、ジャガイモをつぶした中にチーズを入れることで、パセリの苦さを目立たないようにしました。パセリの緑色が鮮やかで、見た目にかわいくできました。じゃがいもも広島県産のもので作りました。ぜひ「パセポテチーズ」を食べてほしいです。				
材料	分量 g（2人分）	材料	分量 g（2人分）	作り方
じゃがいも	200g			① ジャガイモを5mmのいちよう切りにする。
プロセスチーズ	20g			② ①を電子レンジで5分加熱する。
祇園パセリ	10g			③ ②をポテトマッシャーでつぶす。
片栗粉	15g			④ ③に塩少々を加え、混ぜる。
オリーブ油	10g			⑤ プロセスチーズを1cmの角切りにする。
塩	少々			⑥ パセリをみじん切りする。
				⑥ ④にパセリと片栗粉を加えて混ぜ、手のひらに適量を載せて、プロセスチーズを入れて包む。
				⑦ フライパンにオリーブ油を入れて加熱し、⑥を両面こんがり焼く。