## 2021高校生じぶん"才"発見プロジェクト(おやつレシピ部門)

高校名	広島県立安古市高等学校		
応募者氏名	二井野 桃		
応募作品名	アスパラガスのサクサクバタースティック		
使用した野菜	アスパラガス		
学年	2 年		

## セールスポイント(工夫した点など)

私はサクサクした食感のお菓子が好きなので、野菜そのものの食感や味を味わえるように、アスパラガスをそのまま使いました。工夫した点は、スティック型にして見た目楽しく、食べやすくした点です。 チーズとシュガーバターの甘じょっぱさがとてもおいしいおやつです。

材料   分量度 (2人分)   材料   分量度 (2人分)   作り方     アスパラガス   100g   1.アスパラガスの根元1 cmを切り、下の5cm分の皮をむく。   2.アスパラガスとさけるチーズを香巻きの皮で					
バター     10g       バター     10g       グラニュー糖     12g       春巻きの皮     48g       さけるチーズ     25g       オリーブオイル     18g       4.フライパンの油をふきとり、バターを入れてからめる。	材料	分量g(2人分)	材料	分量g(2人分)	
バター     10g       グラニュー糖     12g       春巻きの皮     48g       さけるチーズ     25g       オリーブオイル     18g       18g     4.フライパンの油をふきとり、バターを入れてからめる。	アスパラガス	100 g			
グラニュー糖     12g       春巻きの皮     48g       さけるチーズ     25g       オリーブオイル     18g       巻く。       3.熱したフライパンにオリーブオイルを入れて約3分あげ焼きにする。       4.フライパンの油をふきとり、バターを入れてからめる。	バター	10g			
さけるチーズ 25g 約3分あげ焼きにする。 4.フライパンの油をふきとり、バターを入れてからめる。	グラニュー糖	12g			
オリーブオイル 18g 4.フライパンの油をふきとり、バターを入れてからめる。	春巻きの皮	48 g			
からめる。	さけるチーズ	25 g			約3分めけ焼きにする。 
5.グラニュー糖をふりかけてできあがり!	オリーブオイル	18g			
					5.グラニュー糖をふりかけてできあがり!