

2018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	広島県立五日市高等学校
応募者氏名	松本 岳也
応募作品名	ズッキーニのパンナコッタ
使用した野菜	ズッキーニ
学年	2年

セールスポイント（工夫した点など）

- ・夏らしくズッキーニのきれいな色が出るように皮ごと使用しました。
- ・二層にしたことで、見た目にもとても涼しげなデザインに仕上げました。

材料	分量 g（2人分）	材料	分量 g（2人分）	作り方
ズッキーニ	50g			①輪切りにしたズッキーニを、トースターで5分焼き、ハチミツに漬けておく。  ②牛乳と沸騰させ、ゼラチン、砂糖を溶かし、火を止め生クリームを入れる。  ③グラスに②を注ぎ、冷蔵庫で表面が固まるまで冷やす。  ④ズッキーニと水とハチミツをミキサーにかける。沸騰させ、ゼラチンを入れる。  ⑤③の固まったパンナコッタの上に④を静かに注ぐ。固まったら①を飾り完成。
牛乳	200cc			
生クリーム	100cc			
ゼラチン	5g			
砂糖	30g			
ハチミツ	20g			
水	100cc			