



茨城県日立市出身

たんぼ
神保シェフと

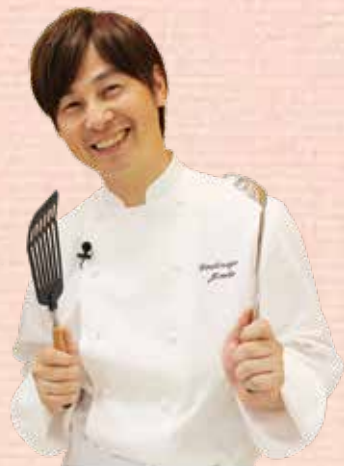


いばらき

茨城をたべよう

ひたちのおいしい農水産物 part 2

市では、農業・水産業の振興策の一つとして、地元農水産物の地産地消を進めています。今回は、HATAKE CAFÉ（東京都新宿区）総料理長/ふるさと日立大使でもある神保シェフが、豊かな自然に囲まれた日立市西部下深萩地区にある、果物の里「日立中里フルーツ街道」の果樹園でとれる旬のリンゴを使って、オリジナルスイーツを創作しました。みなさんもおうちでぜひ作ってみてください！



ふるさと日立大使
神保佳永シェフ

menu

簡単リンゴの
ブレッドパイ



日立中里フルーツ街道
中里リンゴの情報はこちら



〈材料〉2人前

食パン	…4枚
無塩バター	…60g
砂糖	…大さじ3杯半
リンゴ	…1個
レモン汁	…小さじ1
シナモンパウダー	…少々
水	…小さじ1
粉糖	…少々

作り方を
YouTube

ケーブルテレビ **JAWY**
神保シェフと
「茨城を食べよう」



で視聴しよう！

〈作り方〉

- 1 リンゴの皮をむき、1cm角にカットします。
- 2 フライパンに無塩バター（30g）を加え中火で溶かし、泡が小さくなってきたらカットしたリンゴを加え強火で炒めます。砂糖を2回に分けて加え、リンゴが茶色になるまで強火で炒めます。
- 3 リンゴが茶色く色付いてきたら火を弱火にし、シナモンパウダー（お好みで）とレモン汁、水を加え炒めます。
- 4 リンゴをバットに移して粗熱をとります。
- 5 耳を切り落とした食パンを麺棒で軽く伸ばした後、炒めたリンゴを2枚の食パンで包み、フォークの背を押し付けて食パンの端を閉じます。
- 6 フライパンに無塩バター（30g）を入れ中火で溶かし、泡が小さくなってきたら弱火にし、リンゴを包んだパンの両面を焼き色がつくまでしっかり焼きます。
- 7 半分に切って皿に盛りつけ、粉糖をかけて完成！