

「プディング」レシピコンテスト応募用紙

メニュー名
使用材料と
必要な分量

たこのプディング・サレ

部門

デリカプリン

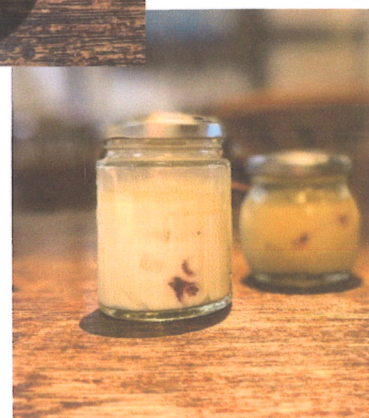
製造の都合で
1単位の
レシピです

プリンびん 5個分

具材 生たこ 60g
ジャガイモ 半個
グリーンピース 適宜

プリン液

牛乳 130g
生クリーム 40g
鶏卵 1個
クリームチーズ 60g
砂糖 5g
八重の塩（さぎ島の塩）
ひとつまみ
好みのハーブ 少々



料理の
おすすめ
ポイントや
コツ

滑らかなクリームチーズプリンを塩味でたこを入れました。具材のお野菜は、久井産のジャガイモや、大和産のレンコンなどを使用することで地域色がより濃く出ると思います。フランス料理の前菜のようなプディング！カリッと焼いたパンを添えたり、ハーブ塩、トリュフ塩など添えてアレンジすると一層美味しくなります。「サレ」とはフランス語で「塩」の意味、塩味のプディングです。

調理方法と
調理時間

- 1・下処理をした生たこは1センチ角程度にカットする。ジャガイモも同じくらいの大きさにカットし水にさらした後、レンジで1分ほど加熱しておく。
- 2・クリームチーズはへらでダマなるように練り、割りほぐした卵、砂糖、塩を加えて混ぜ合わせておく。
- 3・鍋に牛乳、生クリーム、ハーブを加えて沸騰手前まで温める。
- 4・クリームチーズに、温めた牛乳液を加えて混ぜ合わせ、滑らかになるように漉す。
- 5・プリンびんに、生たこ、じゃがいも、グリーンピースをいれ、プリン液を分け入れる。
- 6・100℃に予熱したコンベクションオーブン（スチーム40%）で28分加熱する。