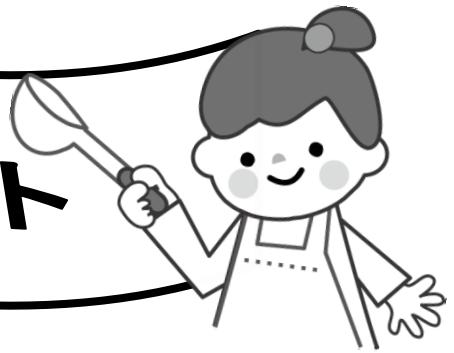


# かきバスケット



【材料：2人分】



柿	2個	オリーブオイル	適量
長なす	1本	かたくり粉	適量
クリームチーズ			
	15g のものを2個		
よもぎなまふ	80g		
生ゆば	30g		
三つ葉	1本		
白みそ	小さじ1		
酒	大さじ1・小さじ1		
塩	小さじ1／4		
こしょう	少々		

① 柿の上部から1／3のところで切り、中身をくりぬいて、器とふたをつくる。

② くりぬいた柿の中に生ゆばを敷く。

③ 長なすを縦にうすくスライスして塩・こしょう・かたくり粉をまぶす。

④ フライパンにオリーブオイルを入れ、焼き色がつくまで③を焼く。

⑤ なすを縦と横の4等分に切る。クリームチーズを4等分に切り、なすで包む。

⑥ よもぎなまふは、4等分に切って、1～2分ゆでる。

⑦ 柿の器の中に、⑤、⑥を市松模様に並べる。

⑧ 柿の実をおろし金ですり、白みそ、酒を加えてソースを作り、⑦にかける。

⑨ 三つ葉は、葉っぱと茎を分けて、それぞれかざる。

おとうさんコンテスト 応募972通の中から選ばれました。

