

【作品名】 花咲く！クリームスープのパンプディング

たかぎ ゆうあ  
氏名 高木 結愛

【材料】（4人分） 牛乳 500 ml

～マッシュポテト～

牛乳	70 ml	薄力粉	大さじ 1	
じゃがいも	2 個	A {	小さじ 1/2	
塩	小さじ 1/2		水	400 ml
こしょう	少々		塩	小さじ 2/3
			こしょう	少々
～クリームスープ～				
牛乳	430 ml	食パン	4 枚	
玉ねぎ	1/2 個	にんじん(上部)	1/3 本	
にんじん(下部)	2/3 本	ピザ用チーズ	64 g	
ソーセージ	4 本	こしょう	少々	
バター	20 g	塩	少々	

【作り方】

- ① ひと口大に切ったじゃがいもを水にさらし、水気を切る
- ② 耐熱容器に入れ、ラップをし 600W のレンジで 5～10 分加熱する。※様子を見ながら柔らかくなるまで加熱する。
- ③ ②の工程の間に、にんじん(下部 2/3 本)、玉ねぎを 1 cm 角に、ソーセージを横 1 cm 幅に、食パンを 1 枚 16 棟分の大きさになるように切る。(※食パンは乾燥しないように袋に戻しておく) にんじん(上部 1/3 本)は薄い半月切りにし、耐熱容器に入れる。
- ④ 鍋にバターを入れ、溶けたら玉ねぎが透明になるまで炒める。
- ⑤ ③で切った、にんじん、ソーセージを加えて炒め薄力粉を振り入れる。
- ⑥ 炒めたら、A を入れ、混ぜながら煮立たせる。
- ⑦ 蓋をして、野菜が柔らかくなるまで弱火で 5 分ほど煮る。
- ⑧ ②のじゃがいもを、マッシャーで潰し、70 ml の牛乳、塩、こしょうを入れ混ぜる。
- ⑨ ③の耐熱容器に入れた半月切りのにんじんに水を少量加え、ラップをし、600W のレンジで 30 秒ほど加熱して柔らかくし、冷ます。
- ⑩ ⑦に牛乳を少しずつ加え、その都度混ぜ温める。
- ⑪ 器に③でカットした食パンを敷き詰め、上に⑩のクリームスープをかけ、その上に⑧のマッシュポテトをのせる。
- ⑫ ⑨のにんじんを※温暖前線の記号が重なるように並べ、端から巻く。
- ⑬ ⑪のマッシュポテトの上に⑫のにんじんを花になるように刺し、周りにピザ用チーズをのせる。
- ⑭ ラップをし、600W のレンジでチーズが溶けるまで、温める。
- ⑮ 花のにんじんに塩を、全体にこしょうをまぶす。

【ポイント】

パンを使って作るお菓子の一種であるパンプディングにクリームスープとマッシュポテトを融合  
牛乳はぴったり 500 ml 使うようにし、余ったにんじんは花の形にし、引き立たせた  
マッシュポテトや花のにんじんで使うじゃがいもとにんじんは、子どもでも作れるよう、レンジを使用した