

優秀作品

東区産男爵いもと ベーコンのケーキサレ

発案者：石井 美帆さん

●材料 18cmの型

じゃがいも(男爵いも)	2個
ベーコン	50g
玉ねぎ	50g
卵	1個
オリーブオイル	大さじ2
牛乳	70ml
塩	1.5g
こしょう	少々
薄力粉	100g
ベーキングパウダー	小さじ2
パセリ	少々
粉チーズ	少々

【作り方】

- ① じゃがいもとベーコンは細切り、玉ねぎは薄切りにする
- ② ボウルに卵を割り入れ、泡立て器で混ぜながらオリーブオイルを加え、牛乳、塩、こしょうを加え、じゃがいもと玉ねぎ、ベーコン(2/3)を混ぜる
- ③ 薄力粉とベーキングパウダーを②に加え、さっくりと混ぜたらクッキングシートを敷いた型に流し込む
- ④ 残りのベーコン(1/3)とみじん切りにしたパセリ、粉チーズを生地に載せ、180℃のオーブンで35分焼いたら完成



甘くない
塩味のケーキ!



アピール
ポイント

甘くない塩味のおかずケーキ「ケーキサレ」にじゃがいもをたっぷり入れることで、じゃがいも本来の味が楽しめます。
今回は細切りのじゃがいもを生地に混ぜ込みましたが、ほくほく感を味わうにはもう少し大きめにカットするのも良いと思います。
具材を切って、混ぜて焼くだけでできる手軽さも魅力です。