

～World Dishes Contest in SHIMADAI (島大ワールド料理コンテスト) 2020～
応募用紙

| | | | | |
|---|------------------------------------|--|--------------------------|--|
| ニックネーム 又はチーム名 | Recipe Wizards | | | |
| 創作料理 手書きのイラスト, デジタルイメージ, 写真等ご自由に紹介してください。 | | | | |
| 料理名: ケサディージャ | PR欄 (なぜその食材を選んだのか, エピソード等) : | | | |
|  | | <p>ケサディージャはメキシコの伝統料理です。トルティーヤの中にチーズや具材が入っています。その具材にはよく鶏肉や牛肉が使われ、また豆や玉ねぎなどが使われることもあります。</p> <p>今回のレシピには、一般的にケサディージャには入っていない具材を使用しました。チーズとよく合うと思ったので、ケサディージャのメインの具材としてエビと豚肉を選びました。</p> | | |
| ※レシピだけでなく、必ず手書きの絵や写真等で料理イメージを描いてください。 | | | | |
| 材料リスト (2人分程度) ※使う食材は日本で買える食材かつ安価に手に入る食材を使用してください。 | 材料名 | 分量 | 材料名 | 分量 |
| | ピザ用チーズ | 1/2袋 | トルティーヤ | 4枚 |
| | エビ | お好みで | 玉ねぎ | 1/2個 |
| | 豚肉 | お好みで | 青ネギ | お好みで |
| | インゲン豆の缶詰 | 1缶 | バターもしくは油 | 大さじ1 |
| レシピ (手順) | ① フライパンでエビと豚肉を焼く | | ⑦ その上にまだ焼いていないトルティーヤを乗せる | |
| | ② 玉ねぎと青ネギを切る | | ⑧ チーズが少し溶けてくるのを待つ | |
| | ③ インゲン豆を缶から出し、水洗いする | | ⑨ ひっくり返し、反対側も焼く | |
| | ④ 弱火にしたフライパンにバターか油を入れる。 | | ⑩ チーズが全部溶けるまで待つ | |
| | ⑤ フライパンにトルティーヤを入れて焼く | | ⑪ お皿に盛りつける | |
| | ⑥ その上にチーズ、エビ、豚肉、玉ねぎ、青ネギ、インゲン豆を乗せる。 | | ⑫ 4等分に切ったら出来上がり! | |
| 参加者 太枠: 代表者 | 国籍 | 所属 | 名前 | メールアドレス |
| | メキシコ | 人間科学部 | Juan Perez | cooking@gmail.com |
| | アメリカ | 総合理工学部 | John Smith | lovefood@gmail.com |
| | 日本 | 総合理工学部 | 島根 太郎 | winner@gmail.com |

※コンテストの詳細につきましては、チラシ表面をご参照ください。

※チラシやホームページ、公式SNSなどで発信する場合は、ニックネームまたはチーム名および国籍のみ記載します。

※提出していただいた料理の写真やレシピ等につきましては、学内イベント以外では使用しません。