

フードデザイン学科では、JAくるめの広報誌 With You 「うまかもんクッキング」コーナーに、久留米産の野菜や果物を使ったレシピを毎月掲載しています。

「調理学実習」の授業の中で、学生が献立を考案し、試作を重ねて一つのレシピを決定しました。自慢の料理の数々をご紹介します。9月号は「梨」です。

## 『白バラの梨パイ』

☆食べる時にはちみつをかけても美味しいですよ！☆

《1人分のエネルギー量 150 kcal》

### ◎材料と分量（2人分）

・ 梨	/	1/4個	・	/
・ 無塩バター	/	5g	・	/
・ グラニュー糖	/	小さじ1/2	・	/
・ 冷凍パイシート	/	1/4枚	・	/

### ◎作り方

- ① 梨は皮をむいて薄くスライスし、耐熱皿に入れ、無塩バターとグラニュー糖を加えて、電子レンジで約4分加熱する。軽く混ぜて、粗熱が取れたら水気を切っておく。
- ② 冷凍パイシートを解凍し、半分に切って伸ばし、①を並べ、端からくるくると巻いていき、巻き終わりはしっかりくっつける。
- ③ ②を耐熱容器に入れ、梨の端を少し広げて、花びらのように形を整える。
- ④ 天板にのせ、200℃に予熱したオーブンで15分位焼く。

