

KUTCHAN 雪人ピエフェスティバル 2011

2月19、20日の両日行われた雪トピアは天気にも恵まれ、多くの人が来場しました。

会場の各イベントの様子、投票で選ばれた雪だるま、今年で4年目を迎え大人気の鍋大賞コンクールのレシピをお伝えします。



今年の投票No.1「雪だるま」



「今年は跳ねるぞ！」
倶知安歩くスキの会
田村秋夫さん作

※今年の「雪だるま」は
169個制作され、624票
の投票がありました。

ようていグリーンカレー レシピ(4人分)



【グリーンカレー】

- ・鳥もも肉 200g・ナス 4個・ゆでたけのこ 100g
- ・パプリカ、ピーマン各1個・サラダ油適量
- ・三温糖 大さじ1・ココナッツミルク 400ml
- ・塩コショウ少々・ナンプラー 適量

★(グリーンカレーペースト50g、スープ200g、ローリエ1枚)

【雪だるまマッシュポテト】

- ・ジャガイモ 2個・バター 大さじ1・牛乳 50ml
- ・塩コショウ少々・ブラックペッパー 適量・ニンジン1,2本

△作り方△

- ①鳥もも肉は一口大ナスは皮をむいて乱切りにし、水にさらす。
- ②鍋を熱しサラダ油を入れ、①の具材を炒める。
- ③★を入れて10分間煮込み、ココナッツミルクを加えさらに2〜3分煮込み、塩コショウ、ナンプラーで味を調える。
- ④一口大に切った茹でたジャガイモの水気を切り、バター・牛乳を加えてよく練り、塩コショウで味を調える。大のボールを作る。
- ⑤④にブラックペーパーで目・鼻・ボタン茹でた円筒状のニンジン、帽子にし、飾り付ける。
- ⑥器の中にマッシュポテトの雪だるまを置き、グリーンカレーのルーをその周りにかける。

今年で4回目のニセコ羊蹄鍋大賞コンクールでは、8団体が参加。「プリンセスようていチーム」が大賞に選ばれました。



代表者の圓山チョーティガーさん(左から2人目)は「とてもビックリしました。みんなに喜んで食べてもらい本当に嬉しかったです。」と話しました。

ニセコ羊蹄鍋大賞コンクール
プリンセスようていチームが大賞に