

# ねがた白ネギの ケーキ・サレ

ねぎを1本使いケーキ・サレの中に  
いっぱいねぎを入れることができました  
いろとりどりの野菜を入れ  
見た目を華やかにし

ローズマリーで食欲をそそるようにしました！



## 材料（18cmパウンド型1本分）

ベーコン 2枚	(A)薄力粉 150g
沼津ねがた白ねぎ 1本	(A)ベーキングパウダー 小さじ2
ナツメグ 少々	(A)上白糖 小さじ1/2
ミニトマト 4個	(A)塩 小さじ1/2
ブロッコリー 40g	(B)卵 2個
スイートコーン 30g	(B)牛乳 20cc
ブラウン マッシュルーム 20g	(B)オリーブオイル 40g
ローズマリー 2本	

1. 白ねぎは粗みじん切り、ベーコンは1cm幅に切る。(A)の粉類はふるっておく。ブロッコリーは茹で、子房に割いておく。ミニトマトは4等分に切っておく。スイートコーンは水気を切り、マッシュルームは半分にして薄切りにする。
2. ボウルに(B)を入れ、泡立て器でよく混ぜ、(A)を加え切り混ぜする。(粉っぽさが残る程度)
3. フライパンにベーコンを入れて中火で炒め、ベーコンから油が出てきたら白ねぎを加えて炒め、ナツメグを加えて火を止める。ミニトマト、ブロッコリー、コーン、マッシュルームとともに②に加えて木べらで大きく混ぜ合わせる。
4. オーブンシートを敷いた型に③を流し入れ、型を軽く落下させてガス抜きをする。ローズマリーを散らす。