○佳作「マダイのバター焼き」（学生の部）

材料（4 人分）

・マダイ	400ｇ	・レモン汁	適量	パプリカ　赤	1/2 個
・にんにく	1 片	・塩	適量	パプリカ　黄	1/2 個
・バター	40ｇ	・コショウ	適量	コンソメ	100cc
・オリーブ油	大さじ 1	・じゃがいも	1 個		
・ねぎ	適量	・白ワイン	30cc		

【作り方】

① タイに塩・コショウをする。じゃがいもを切って茹でる。パプリカを切ってバター焼きにしておく。
② にんにくをスライスして、オリーブ油で弱火で焼き、少し色がついたらにんにくを取り出す。
③ ②にバターを足して、①を入れて中火で焼く。
④ 一度ひっくり返して白ワインを入れる。
⑤ タイに火が通ったら一度取り出し、フライパンにコンソメを入れ、塩・コショウで味を整える。
⑥ タイとじゃがいもをフライパンに入れて絡める。
⑦ タイとじゃがいもを取り出し、パプリカといっしょに皿へ盛り付ける。
⑧ フライパンに残ったソースにねぎとレモン汁を入れて味を整えて皿にかける。
⑨ にんにくのチップスを上にのせて完成。

【アピールポイント】

沖縄のビタローのバター焼きをアレンジして作りました。
シンプルですが、やみつきになる味です。