

神保シェフが、
日立市・茨城県内の食材を使って、
オリジナルの**イタリア料理**を創作!!

茨城県日立市出身

じんぼ
神保シェフと

いばらき

茨城をたべよう

SEASON 6



HATAKE CAFE
総料理長

じんぼ よしなが

神保 佳永

簡単リンゴのブレッドパイ

作り方

- ① リンゴは皮をむいて4等分に切り、1cm角に切ります。
- ② フライパンにバター(30g)を入れ、中火にかけ温めます。
バターの泡が小さくなったら①を加え、強火で炒めます。
砂糖(大さじ2杯半)を2回に分けて加え、リンゴが茶色になるまで炒めます。
弱火にしてシナモンパウダー、レモン汁、水を加えて混ぜます。
- ③ リンゴをバットに移して粗熱をとります。
- ④ 食パンは耳を切り、麺棒で薄く伸ばします。
食パン2枚の上に③をのせ、残りのパンをかぶせます。フォークの背を押し付けて食パンの端を閉じます。
- ⑤ フライパンにバター(30g)を加え中火で温めます。
バターの泡が小さくなったらパンを入れ、弱火にして砂糖(大さじ1)を加えます。焼き色がつくまで両面をしっかりと焼きます。
- ⑥ 半分に切って皿に盛り、粉糖をふって完成!

材料【2人前】

食パン	...	4枚
リンゴ	...	1個
無塩バター	...	60g
シナモンパウダー	...	少々
砂糖	...	大さじ3杯半
粉糖	...	少々
レモン汁	...	小さじ1
水	...	小さじ1



ケーブルテレビ
ジェイウェイ
JWAYでオンエア!



ケーブルテレビ **JWAY**

●ご加入・ご視聴へのお問合せ

0120-816-454

フリーコール

〒317-0073日立市幸町1-19-1(JR日立駅すぐ)〈営業時間〉9:00~18:00 土・日・祝も営業(年末年始を除く)



YouTube

ケーブルテレビ **JWAYチャンネル**

神保シェフと茨城をたべよう

検索

ご視聴はこちら



地上デジタル11ch

地域情報番組

「コミュニティワイド」で

絶賛放送中!!(更新月1回)

16:00~18:00~/23:00~他