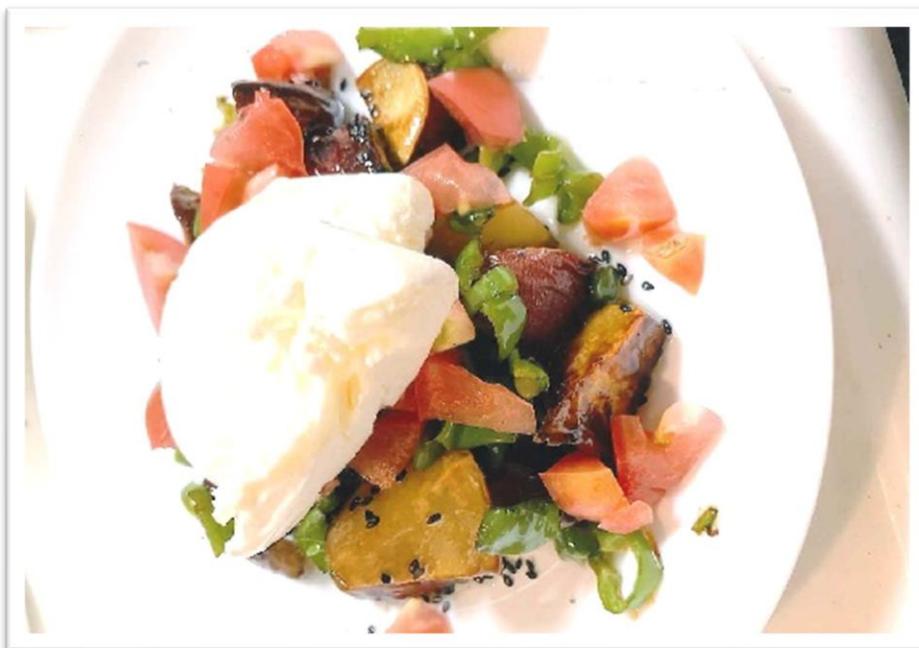


料理名 ハーゲンダッツ風バナラアイスぞえ大学いも

アピールポイント：色どりに、家で出来たトマト、ピーマンも入れました。



【材料】

- ・さつまいも ・ピーマン ・トマト ・油 ・砂糖 ・黒ごま
- ・卵 ・砂糖 ・生クリーム ・バナラエッセンス

【作り方】

- ①フライパンにざく切りに切ったさつまいも、小さく切ったピーマンを広げ、油、砂糖を入れ、フタをし、こげ目がつくまで両面焼く。少し混ぜたら、ねばりが出てくるので黒ごまをまぶして皿にもる。
- ②トマト1つを小さく角切りにし、上にふりかける。
- ③（アイス）卵、砂糖をふんわりするまでハンドミキサーであわ立てる。別の容器に入れ、生クリームもあわ立てる。
- ④③を大きなボウルに合わせ、混ぜる。
- ⑤フタ付きの保存容器に入れ、冷凍庫に入れる。でき上がったら②の上にスプーンでバナラをそえる。

