二〇五〇年に残したい

栗を愉しむ暮らしのひと皿

cookpad

クックパッドアンバサダー26名が紡ぐ、
栗と暮らしの、おいしい物語。今日のひと皿を、未来の食卓へ。



焼栗ペーストで作る☆和栗のツナマヨサラダ



アキッチン(Akitchen☆)
渡部アキ

和栗のペーストを使って、スイーツ以外で食べたいなと思い、サラダにしてみました。甘じょっぱさが癖になる☆玉ねぎの粗みじんがポイント!甘さにサッパリ感が加わります♪栗の新しい美味しさを新発見!☆



クリームチーズと焼栗ペーストの生ハム巻き



モモとミルキィ☆

和栗の焼栗ペーストを使って簡単!おしゃれなおつまみ作りました!栗とクリームチーズの組み合わせ◎!!生ハムの塩っ気と甘い和栗ペーストがばっちり!オリーブオイルふんだんに使うことで、なめらかに仕上がります!



秋のごちそう!栗コロッケ



よっち

栗をふんだんに使った秋に食べたいコロッケ!マロンペーストと剥き栗を入れました。
栗の形を作りたくて三角にしましたよ〜可愛いしおにぎりのようで握りやすい!



焼栗ペーストで作る濃厚プリン♪



マダム・フィーカ

和栗の風味をぎゅっと閉じ込めた、口あたりなめらかな和栗のプリンです「焼栗ペーストを使い、生クリームの代わりに豆乳でヘルシーに仕上げました。混ぜてレンジでチンして冷やすだけ!驚くほど簡単に、憧れのデザートが作れちゃいます。



鰻と和栗のパイ包み焼き!



makopapa

うなぎパイをイメージして作った、うなぎと和栗をあわせて、パイ生地で包んで焼いた、パイ包み焼きです。意外な組み合わせですが、とても美味しいので、ぜひ作ってみて下さい!



秋におすすめ♪和栗のミルクレープ



綾花のすぐできおいしい時短ごはん

和栗の自然な甘みを活かすために、和栗クリームや生クリームは甘さ控えめにしています。甘党派の方は味見しながら、砂糖を少しずつ足してみてください。和栗ペーストを使いましたが、和栗をペースト状に砕いて代用することも可能です。



和栗ペーストと紅生姜!さっぱりパリパリ春巻き



能登の料理家
悠美姉(ゆみねぇ)

紅生姜のさっぱり感が和栗の甘さのアクセントになります。
細くして揚げることで、食感を楽しめます。おやつにも、おつまみにも楽しめますよ。



混ぜるだけ♪和栗ペーストとクリチの栗きんとん



moj

和栗ペーストもクリームチーズも高級品!あまり手を加えず素材の味を楽しみますよ♪
結果、とっても簡単!



和栗とりんごのジャム



ENO'Sキッチン

栗の優しい甘味とりんごの酸味がとてもよく合い、秋の訪れを感じさせてくれます♪
パンだけでなくお餅やクラッカーに乗せるのもオススメです!



栗ペーストで作る!ほっこり♡和栗だんご♪



ミント15♪

栗ペーストを使い、栗に見立てた和栗だんごを作ってみました!栗本来の自然な甘みやコク、香ばしい焼栗の風味がおだんごをより美味しくしてくれます。遊び心でアクセントにイガイガもつけてみました。



チーズ和栗in鶏つくね食べてびっ栗!!



ウメ吉さん

鶏つくねの中にチーズ入りの和栗ペーストを入れてみました。見た目は普通のつくねですが、食べると中から和栗がこんにちは〜!お口の中で甘辛い鶏つくねとチーズ入りの和栗ペーストが美味しいハーモニーを奏でる一品です。



縄文人も食べた?!びっくり和栗おやき



アイミ
ラクうま幸せごはん

じっくり加熱すると、砂糖なしでもびっくりの甘さ!シンプルに和栗の美味しさを楽しめる一品です。縄文時代には、栗などの木の実を粉にして、こねて焼いて食べていたのではないかという見解もあり興味深いです!



とろける♪和栗のバスチー



♪♪maron♪♪

栗のペーストやうまく剥けなかった栗を是非活用してほしい一品。混ぜるだけなのにびっくりするくらいリッチな味わい。
濃厚なのにとろけるバスチーです。



横浜発♡秋の和栗の天ぷら



横浜発国際料理教室

大きないい栗を買うことができたので、渋皮ごと天ぷら、素揚げにしました。今年とれたての銀杏も素揚げにして、秋満載の美味しい一皿です。外はカリカリ、中はほっくり秋の味。



和栗のぴっ栗ほっくりチーズパイ



ネネノキッチン

和栗を使った簡単でおいしいパイです!栗とクリームチーズの相性ばっちり◎お好みでシナモンを上からかけてもおいしいです♪



和栗とベーコンの炊き込みバターピラフ



kaana57

ほくほくとした和栗の甘みと、ベーコンのうま味が楽しめる、秋にぴったりの炊き込みバターピラフ。皮をむいた和栗とベーコンを、コンソメスープでお米と一緒に炊き上げます。栗のやさしい甘味とベーコンの塩味が調和し、シンプルながらも奥深い味わいに。



サクッほろっ♪和栗の米粉クッキー



ゆうゆう

和栗のやさしい甘みと香ばしさを楽しめる、素朴な米粉クッキー。サクッほろっとした食感の中に、栗のほくっとした味わいを感じられます。栗ごはんに象徴される「栗×米」の組み合わせから着想を得て、和栗ペーストと米粉でシンプルなクッキーに仕立てました。



ほっくり和栗のキッシュ



lilymaman

無糖の和栗ペーストを、きのこや玉ねぎと合わせた秋らしいキッシュ。栗の自然な甘みと、ベーコンやチーズの塩気がよく合います。デリ風のおしゃれ見えですが、実は比較的簡単に作ることができますよ。



秋おやつ♩和栗みそのほっこり五平餅



管理栄養士まいまい

和栗のやさしい甘さを楽しめる、ひと味違う五平餅です。和栗ペーストにみそとすりごまを合わせた特製だれをぬって香ばしく焼き上げました。甘じょっぱい味わいとごまの風味が和栗のおいしさを引き立てます♡



和栗で栗ぃむコロッケ和風クリームコロッケ



Ayakaooooo

和栗ペーストを使ってほっこり風味の和風クリームコロッケ。いが栗に見立てた素麺の衣もオススメ☆

和栗のほっこりポタージュ

HIROマンマ

蒸した栗で作る簡単ポタージュ。

和栗とレーズンのマロンパウンドケーキ

nob

今回のパウンドケーキは卵を黄身と卵白にわけて卵白をメレンゲにしたりする手間なく簡単に作れるレシピになります!でも粉ものだけはきちんとふるいにかけて下さいね。レーズンも一緒にあわせてみました。

和栗と舞茸のガーリックオイル焼き

140cmわんたるママ

和栗と舞茸をたっぷり使ったガーリックオイル焼きです。加熱してそのまま食べられる栗で、渋皮を付けたまま揚げ焼きするので外はカリッと、中はほっくり〜ガーリックの香りがよくておつまみにもピッタリ!

ご飯が進む!鶏もも肉と和栗のうんまいうんまい焼き

しるぴー1978

鶏肉部門&栗部門1位が考案!鶏もも肉と和栗を一緒に炒めちゃいました!甘じょっぱいうんまいうんまいだれがたまらないよ!肉しか信じない!

和栗:練馬江戸栗レシピ栗きんとん(茶巾絞り)

ポリCOOK

練馬江戸栗は東京都練馬区で栽培されています。生産者の直売所で採れたての生栗を購入できます。この和菓子のレシピは、簡単い栗のおいしさを味わえます。

ホクホク熱々♪和栗ときのこのグラタン

Keibou_Kitchen

ほっくり甘い栗と旨みたっぷりのきのこを合わせた、秋の味覚を存分に楽しめるグラタンです。香ばしく焼き上げたチーズとクリーミーなソースが栗ときのこを包み込む、幸せなひと皿です。