

とれたて できたて あさくらの特産品料理コンテスト

料理名	秋のサラダ
朝倉地域産の テーマ食材	かき、牛乳、ゆず

〔材料表〕 4人分。

材料名	分量	材料名	分量
かき	1個		
牛乳	300cc		
ゆず	3～4個		

〔作り方〕

柿は食べやすい大きさに切り、塩水で洗っておく。

牛乳を55～60℃に温め、火を止めて、ゆずの絞り汁30ccを入れ、5～10分置く。

ざるにさらしやペーパーをしいて、2をこし、ほど良い硬さに絞り、カッテージチーズを作ります。

柿を3のカッテージチーズで和え、刻んだゆずの皮を飾ります。

〔コメント〕 (出品者から寄せられたこの料理に関する思い出や思い入れ、どんな時に食べるかなど)

秋色のサラダです。朝倉の秋をお楽しみ下さい。

ホエー(乳清、 の絞り汁)は、蜂蜜を入れてジュースでお召上れます。

出品者の
お名前

皆尺寺 眞由美