

【作品名】 カッテージチーズで作るがんもどき

おだしま なな
氏名 小田島 奈々

【材料】（4人分） 牛乳 800 ml

<カッテージチーズ>

牛乳 800 ml

レモン果汁 大さじ4

<がんもどき>

カッテージチーズ 200g

ひじき 2g

にんじん 25g

長ねぎ 15g

卵 1個

片栗粉 大さじ2

七味 少々

サラダ油 適量

【作り方】

- ① 耐熱性のボウルに牛乳を入れ、電子レンジ（500W）で約6分間温める。
- ② ①にレモン果汁を入れ、軽く混ぜる。
- ③ しばらく置き、透明な液体と白いかたまりに分離したら、ざるにセットしたボウルにキッチンペーパーを敷き、少しずつこす。（約10分間）
- ④ カッテージチーズをこしている間に、ひじきを水でもどし、長ねぎとにんじんを短めのせん切りにする。
- ⑤ こしたカッテージチーズをボウルに入れ、④、卵、片栗粉、七味を加えて、よく混ぜ合わせる。
- ⑥ ⑤を8等分にして丸め、160度に熱した油で、うすいきつね色になるまで揚げる。

【ポイント】

このレシピで約200gのカッテージチーズを作ることができる。

カッテージチーズは酢で作るのではなくレモン果汁で作ることですっぱりとした味わいになる。