

【作品名】 モッツァレラチーズの豚こまボール

おくとみ ゆい
氏名 奥富 結依

【材料】（4人分） 牛乳 1,000 ml

豚こま	250 g
片栗粉	大さじ1 ½
砂糖	大さじ1 ½
みりん	大さじ1 ½
しょうゆ	大さじ1 ½
酢	50 ml
サラダ油	適量
塩こしょう	適量
白ごま	適量
万能ネギ	適量

【作り方】

《モッツァレラチーズ》

- ① 鍋に牛乳を入れ、50～60℃くらいに温め、酢を加える。
- ② ゆっくり混ぜ分離させる。
- ③ ざるで濾し、塊の方を90℃以上のお湯に入れ、ゴムベラでもちもちになるまで練る。
- ④ 塩水に③を5分冷やしたら完成。

《豚こまチーズボール》

- ① モッツァレラチーズを一口大に切る。万能ねぎは小口切りに。
- ② 豚こまで①を丸く包み塩こしょうをかける。
- ③ ②に片栗粉をまぶす。
- ④ フライパンに油を引き色がつくまで焼き、一度皿に上げる。
- ⑤ フライパンに砂糖、みりん、しょうゆを煮詰める。
- ⑥ ⑤に④を加え軽く絡める。
- ⑦ ⑥を皿に盛り、白ごまと万能ねぎをかけ完成。

【ポイント】

モッツァレラチーズを中に入れることで、ミックスチーズなどよりも油っぽくなく、まるやかでさっぱりとしています。