



館山クッキング大使 川上文代の 地産地消レシピ



今回は、館山で栽培が増加しているいちじくのレシピを紹介します。そのまま食べても美味しい“いちじく”ですが、色々な料理の材料としても利用できる果物です。ぜひお試しください。(川上)

川上先生ブログ <http://ameblo.jp/fumiyokawakami>

No.18 いちじくと手づくりリコッタチーズのブーケ

材料(2人分)

いちじく	1個	【手作りリコッタチーズ】
ソフトサラミ	6枚	牛乳 1カップ
		レモン汁 大さじ2
		塩麴(※) 小さじ1
		※ 用意できれば



<作り方>

1. いちじくは天地を切り落とし、6等分のくし型に切る。
2. 手づくりリコッタチーズ
鍋に牛乳を温め、沸騰直前にレモン汁を加え、ゆっくり混ぜる。もろもろとした塊が出来れば、クッキングペーパーを敷いたざるに全てあける。そのまま10分ほど置いて水分を切り、塩麴を混ぜる。
3. ソフトサラミにいちじくとリコッタチーズをのせてブーケ(花束)状に巻く。
4. 皿に盛り、あればクレソンやハーブを添える。

ワンポイントアドバイス



牛乳に酸を加えるだけで、簡単にチーズができますが、これだけだと淡泊になってしまいますので、塩麴を加えることにより、味わい深い趣のある”日本版リコッタチーズ”が完成します!

レモン以外にもライム、すだち、酢などで出来ますので、いろいろな“酸”で試してみると、風味が変わって楽しいです!

ソフトサラミではなく、生ハムやロースハムなどでも美味しくいただけますよ。

