

チーズの玉手箱



もがみ さおり
最上 抄織

材料・分量(4人分)

- ☆ そば粉……………大さじ12
- ☆ 片栗粉……………大さじ4
- ☆ 牛乳……………300ml
- モッツァレラチーズ……………30g
- スモークチーズ……………25g
- カマンベールチーズ……………30g
- プレーンヨーグルト……………150g
- サーモン(刺身用)……………50g
- りんご……………1/8個
- 塩こんぶ……………小さじ1
- レモンピール(砂糖づけ)……………小さじ1
- 海藻サラダ……………1袋
- ベビーリーフ……………1パック
- きゅうり……………1/4本
- オリーブオイル……………大さじ1
- しょうゆこしょう……………小さじ1
- 海苔……………1/6枚
- とびっこ……………大さじ1

作り方

- ① そば粉のガレットを作る。☆の材料を全部混ぜ、薄く焼く。
- ② プレーンヨーグルトを水切りする。
- ③ サーモンの刺身を1cm角に切り塩こんぶで合える。
- ④ チーズ3種を1cm角くらいに切る。
- ⑤ りんごも1cm角くらいに切り塩水につける。
- ⑥ ②～⑤にレモンピールを混ぜ合わせて①のガレットで包む。
- ⑦ ②で水切りして出たホエーにオリーブオイルとしょうゆこしょうを混ぜてドレッシングを作る。きゅうりは小口切りにする。
- ⑧ 海藻サラダとベビーリーフのサラダにドレッシングをかける。
- ⑨ ガレットにのりととびっこを飾って完成。

ポイント

食べる部分でいろいろ味の変わるチーズ料理が食べたいと思い考えました。和の食材や甘い物とチーズの組み合わせが好きなので、一緒にガレットに詰めてみました。
浦島太郎の玉手箱のイメージで、魚や海藻も使ってみました。