



あん肝みたいなチーズ軍艦

No. 5

あん肝みたいなチーズ軍艦

最上 抄織



最上 抄織



材料・分量(4人分)



- ・ 牛乳 600ml
- ・ 土佐酢 大さじ 2~3
- ・ ごはん 2 合
- ・ 寿司酢 適量
- ・ のり 3 枚

ジュレポン酢

- ・ ポン酢 50cc
- ・ 水 50cc
- ・ ゼラチン (+水 50cc) . 3g
- ・ 砂糖 小さじ 1
- ・ 大葉 4 枚
- ・ カイワレ菜 好みで
- ・ もみじおろし 少々
- ・ トマト 1/4 個
- ・ わさび 少々
- ・ 太白ゴマ油 少々
- ・ かつおぶし 少々
- ・ 小ネギ 少々



作り方



- ① 牛乳を鍋に入れ 40℃以上ふつふつとなるくらい温めて、土佐酢を加える。固まってきたら、こしてカッターチーズを作る。丸い棒状にラップで整形する。
- ② ごはんに寿司酢を混ぜ、寿司飯を作る。
- ③ 水にゼラチンを入れふやかす。鍋にポン酢、水、砂糖を入れ、ゼラチンも入れてとくす。冷蔵庫で冷やし固める。
- ④ 寿司飯を握ってのりを巻き、軍艦の形を作る。①のチーズや薬味をのせて完成。

ポイント

カッターチーズを土佐酢で作って見たら柔らかで、ちょっとあん肝のような食感になりました。優しい味なので薬味や調味料で変化をつけるのがポイントです。