

ふわふわチーズの卵寄せとトマトのホエーだし漬け

最優秀賞



鈴木いく子



材料・分量(4人分)



作り方



- ・ 牛乳・・・・・・・・500ml
- ・ トマト・・・・・・・・4個
- ・ 卵・・・・・・・・3個
- ・ 和風だしの素・・・小さじ1
- ・ 白だし・・・・・・・・大さじ1.5
- ・ 醤油・・・・・・・・大さじ1
- ・ 塩・・・・・・・・ひとつまみ
- ・ オクラ・・・・・・・・1本
- ・ おろし生姜・・・小さじ1
- ・ ピンクペッパー・・・8粒
- ・ レモン汁・・・・・・大さじ1
- ・ 小葱・・・・・・・・1本

<銀あん>

- ・ だし汁・・・・・・・・100ml
- ・ 片栗粉・・・・・・大さじ1
- ・ 酒・・・・・・・・小さじ2
- ・ みりん・・・・・・小さじ2
- ・ 醤油・・・・・・・・小さじ2
- ・ 塩・・・・・・・・少々

- ① 鍋に牛乳、だしの素、白だし（大さじ1）を合わせ温める。レモン汁を加えてかき混ぜる。
- ② ザルにキッチンペーパーを広げ①をこし、チーズとホエーにわかる。
- ③ 鍋に②のホエーを戻し、白だし（大さじ1/2）を入れて火にかけ、溶き卵を少しずつ流しいれ、ふわふわの寄席卵を作る。ザルにキッチンペーパーを広げこし、卵とホエーに分ける。
- ④ 鍋に③のホエーを戻し、みりん、醤油、塩を加えて温める。
- ⑤ 袋に湯剥きしたトマトと④を入れて漬けておく。
- ⑥ 小鍋に銀あんの材料を入れ火にかけ、よくかき混ぜあんを作る。
- ⑦ 器に②のチーズを③の卵で軽く包んで入れ、⑥をかけ、葱とピンクペッパーをのせる。
- ⑧ 別の器に⑤のトマトを入れ、⑤のだしをはり、茹でたオクラの輪切りと生姜を盛り付ければ完成。

ポイント

- ・ ぼそぼそのイメージのあるカッターチーズも、作る際牛乳を沸騰させない事と銀あんでしっとりになり、和風だし味も効いています。
- ・ カッターチーズを作った際に出たホエーで今年流行のだし漬けトマトを作りました。