

# ◆ 審査員特別賞 ◆

ふりがな	やすえ かれん
氏名	安江 華蓮
作品タイトル	だいだいのリコッタチーズ
使用食材・分量	作り方
<ul style="list-style-type: none"> <li>・辺塚だいたい 1個</li> <li>・牛乳 150ml</li> <li>・ヨーグルト 10cc</li> <li>・塩 少々</li> <li>・レモン果汁 小さじ1</li> <li>・はちみつ 大さじ1</li> <li>・ラスクなど</li> </ul>	<ol style="list-style-type: none"> <li>①鍋に牛乳、ヨーグルト、塩、レモン果汁を入れて中火で加熱する。</li> <li>②分離したら火を止めてキッチンペーパーなどでこす。</li> <li>③辺塚だいたいの上から2~3cmのところでは切る（ふたはギザギザに切っておく）。</li> <li>④中身をスプーンなどを使いながらくりぬく。</li> <li>⑤くりぬいた中身から果汁と果肉をとる。</li> <li>⑥⑤の果汁（小2）とはちみつを混ぜる（好みで市販の辺塚だいたい果汁も加えても良い）。</li> <li>⑦途中⑤のくりぬいた果肉を混ぜてこしながらひとまとめにする。</li> <li>⑧⑦を辺塚だいたいの器にもどす。</li> <li>⑨ラスクなどで飾りつけをする。</li> </ol>



調理時間（30分）

## 作り方・おすすめのポイント

- ・ヨーグルトはなくてもいい。
- ・はちみつは甘い方がいいならもっと足す。