

ゆずのカッテージチーズ

材料	分量 (2人分)	作り方
牛乳 ゆず果汁 塩	500ml 大さじ4 少量	<p><下準備> ゆずの果汁を絞っておく。</p>  <ol style="list-style-type: none"> ① 牛乳を鍋に入れ、沸騰直前まで加熱する。 ② 火を止めてゆず果汁を入れて混ぜ、しばらく置く。 分離してきたら静かに混ぜて、しっかり分離するまでさらに置く。 ③ 大き目のザルとボウルを準備し、ザルに布巾か厚手のクッキングペーパーを敷いて②を濾す。  <ol style="list-style-type: none"> ④ 出来上がったチーズと乳清をそれぞれ分ける。 

★こだわり POINT★

牛乳に酸性を入れるとたんぱく質が分離し、カッテージチーズが作れるという性質を利用して、ゆずの果汁でゆず風味のカッテージチーズを作りました。

ほんのりゆずの香りを感じられます！！

ゆずの風味が感じられるように、ゆず果汁と皮を入れるのもおすすめです。