

# 手づくりチーズのクラッカーのせ



## 材料（2人分）

牛乳	… 500cc
レモン・すだち・ユズなどの 絞り汁	… 大さじ 2
クラッカー	… 適量
トッピング (ハチミツ・オリーブオイル イチジクのコンポート ミニトマトなど)	… お好み

## 作り方

- 1) 鍋に牛乳を入れて中火にかける。鍋のフチがフツフツとなってきたら、レモンなどの絞り汁を入れてゆっくりかき混ぜる。
- 2) 分離してもろもろとしてきたら火を止め、5分ほど置く。
- 3) ボウルの上にザルをのせてさらしなどの布を敷き、②を流す。布を使って絞り固め、冷蔵庫で冷やす。※ボウルに残った水分（ホエー）には栄養があるので、料理などに活用すると◎。みそ汁に入れると減塩につながります
- 4) ③を切ってクラッカーにのせ、お好みでハチミツやオリーブオイル、イチジクのコンポート、ミニトマトなどをトッピングする。



チーズを作っているんな料理に使ってね♪



JAこうか  
旬のレシピ集

<http://ja-kouka.shinobi.or.jp/food/recipe/>

他のレシピはこちら!!

