

カッテージチーズ

材料	できあがり約 25g 分
牛乳	250cc
酢またはレモン汁	大さじ 1
塩	少々



- 1** なべに牛乳を入れて、火をつけます。
熱めのお風呂くらいの温度(45°C)になったら、火を止めます。
フツツとあわが出てきたら温めすぎです。



- 2** 酢(またはレモン汁)を少しずつ加えながら、牛乳がかたまってポロポロになるまで、よく混ぜます。



- 3** ゼルの上にキッチンペーパーを広げ、かたまった牛乳を入れます。
水気が下に落ちたらペーパーを二重にして水気をしぼります。
残ったものがカッテージチーズです。



- 4** そのままおくか、水でさっと洗って酢の香りをとばし、あら熱を取ります。

- 5** 塩を少し加えて混ぜ、味見をします。
好みの塩加減になったらできあがりです。



- 6** 保存は冷蔵庫で、約 1 週間です。
乾燥して風味が落ちるので、できるだけ早く食べきましょう。