



揚げクリームチーズ

山 中 純 一

材料・分量(4人分)

| | | | |
|----------|-----------|-----------|-----|
| クリームチーズ | 200g | 天ぷら粉 | 25g |
| 生クリーム | 60ml | 薄力粉 | 25g |
| ローズマリー | 2本 | 炭酸水 | 80g |
| イタリアンパセリ | 3本(1本は飾り) | 田楽みそ(市販品) | 35g |
| クレイジーソルト | 1g | カシューナッツ | 20g |
| レモン汁 | 2g | | |

作り方(時間:45分)

- ① クリームチーズは常温に戻しておく。
- ② カシューナッツを150℃のオーブンで少しローストし、小さ目に砕く。
- ③ イタリアンパセリ、ローズマリーの葉をみじん切りにする。
- ④ クリームチーズを生クリームを少しずつ混ぜながらのばす。
- ⑤ その後レモン汁、クレイジーソルト、イタリアンパセリ、ローズマリー、カシューナッツと合わせて味を見て調節する。
- ⑥ クリームチーズは冷蔵庫で10～15分冷ましておく。
- ⑦ 油をあたため、薄力粉、天ぷら粉、炭酸水を合わせておく。
- ⑧ クリームチーズを取り出しスプーンで成形し、下粉(分量外)を打ち、衣をつけ170～180℃の油で色づくまで1～2分揚げる。
- ⑨ ハケで表面に味噌をぬり、200℃のオーブンで1～2分焼く。その後器に盛り、飾りを添える。クッキングシートでコルネを作り、味噌で皿を飾る。

セールスポイント

さっぱりさせたチーズを味噌の甘さで食べやすく、程よい食感になっています。