カッテージチーズ

【材料】（作りやすい分量）
牛乳・・・４００ｍｌ
レモン汁・・・小さじ４

【道具】
鍋、計量カップ、木べら、小さじ
ボウル、ザル、キッチンペーパー

【作り方】
1. 鍋に牛乳を入れて中火にかけ、木べらで混ぜながら
   ６０℃くらいまで温める
   ＊鍋のふちに小さな泡が出てきたら６０℃くらい
2. ①にレモン汁を加えて、ゆっくり混ぜ、
   分離してきたら火を止める
   ＊牛乳を沸騰させると分離しなくなるので注意
3. ボウルの上にザルを重ね、キッチンペーパーを敷いて
   ②を流し入れる
4. そのまましばらく置いて、軽く水気をしぼる
   ＊水気をしぼりすぎると、ボソボソになるので注意

給食より
牛乳は、分離しやすい成分無調整のものを使用してください。
リッツに、『チーズとジャム』『チーズとはちみつ』などを乗せてリッツパーティー
サラダの上にトッピング、かぼちゃサラダに混ぜるなどしても美味しいです
手作りカッテージチーズで様々なアレンジ料理をお楽しみください☆