

酒粕とマッチング☆レシピ

令和2年2月22日『嘉穂の郷』10周年新酒発表会にて

酒粕は 100g に対し 1分レンジ

半熟卵の酒粕漬け

材 料 ・たまご 10個 ・酒粕 300g
・みそ 50g ・しょうゆ 50ml ・ラップ、輪ゴム

作り方 ①たまごをゆでる
(ぐらぐらの中にお玉で1つずつ入れ、6～7分間)
②酒粕、みそ、しょうゆを練り合わせる
③ラップを広げて②をへらで広げた上に殻をむいたたまごをのせ
包む タッパーに入れ冷蔵庫で保管する
(漬けて3～5目が食べ頃)

酒粕とクリームチーズのディップ

材 料 ・クリームチーズ 200g ・酒粕 100g
・ドライフルーツ 100g ・はちみつ 好み ・ミント

作り方 ①混ぜ合わせる
②クラッカーにのせ、はちみつを上からオシャレにかける。

サーモンとアボカドのたらこマヨネーズあえ

材 料 ・アボカド 160g ・サーモン 100g
・酒粕 50g ・辛子明太子 50g ・マヨネーズ 50g
・塩 味見をしながら適量 ・ガーリックフランスパン

作り方 ①アボカド、サーモンを小さめさいの目に切る。
②酒粕、辛子明太子、マヨネーズを混ぜ合わせる。
③①と②を合わせ、味を整える。
④③をガーリックフランスパンに盛付る。

酒粕チーズ

材 料 ・酒粕 70g ・米粉 50g ・油 30cc ・塩 3g

作り方 ①材料をすべてフードプロセッサーで細かくする。
②オーブン140℃で12分程度焼く。

小松菜としめじの白和え

材 料 ・小松菜 160g ・人参 40g ・しめじ 100g
A (・豆腐 1/3丁 ・酒粕 35g ・白みそ 35g ・砂糖 大さじ1)

作り方 ①豆腐は茹でて水気を切っておく。
②小松菜は茹でて、3cm長さに切る。人参は3cm長さの細切り、しめじは子房に分け、人参と共に茹でる。
③Aの材料を合わせ、①②を入れ混ぜ合わせる。

混ぜご飯

材 料 ・米 2合 ・鶏もも肉 100g ・ごぼう 1/2本
・サラダ油 小さじ1 ・三つ葉 適量 ・しめじ 1/2パック
B (・味噌 20g ・酒粕 20g ・酒 大さじ1 ・砂糖 大さじ1
・みりん 大さじ2 ・醤油 小さじ1 ・塩 小さじ1/2
・だし汁 200cc)

作り方 ①鶏もも肉は小さく切る。ごぼうは小さなさがきにし、しめじは洗い石づきを取り、ほぐす。
②鍋にサラダ油を熱し、鶏もも肉を炒め、ごぼう・しめじを入れ炒め合わせる。
③②にBを合わせた調味液を加え、蓋をし中火で煮つめる。
④炊き上がったごはん③を加え混ぜ合わせ、少し蒸らす。
⑤器に入れ、三つ葉をちらす。

焼き酒粕と干し柿の海苔巻き

材 料 ・板酒粕 ・干し柿 韓国のみ

作り方 ①板酒粕をフライパンで焼き色がつくまで火をとおす。
②一口大に切った①の上に干し柿のスライスを乗せ、のりで巻く。

パannaコッタ

材 料 ・酒粕 50g ・牛乳 200cc ・砂糖 20g ・水 50cc
・アガー 9g ・生クリーム 50cc

作り方 ①牛乳を軽く温め酒粕とミキサーにかける。
②鍋に水とアガーと砂糖を入れて火にかける。
③②に①を加え、よく混ぜ、ボールに移し冷ます。
④ある程度冷めたら、生クリームを加える。
⑤器に移し、冷やし固める。