



作り方

柿のケースグラタン 〜ヨーグルトソース添え〜



材料(4人分)

クランブル

バター	45g
砂糖	45g
薄力粉	60g

柿のグラタン

富有柿(甘柿)	5個
バター	40g

ヨーグルトソース

無糖ヨーグルト	85g
クリームチーズ	85g
レモン汁	適量

飾り用

レモンバーム	適量
--------	----

調理のポイント

- 炒めると渋みが戻る柿があるので富有柿がおすすめ
- 焼いたときに溶けてしまわないよう、クランブルは細かく潰しすぎないこと。
- 食中毒の予防のために炒めた柿はバットやボウルの底を氷水にあてて一気に冷却すること。
- オープンから出す前にクランブルがしっかり焼けているか、柿のケースが柔らかくなっているかを確認。

クランブル(そぼろ状の生地)

- 1 ボウルにバターを入れて柔らかい状態に戻し、砂糖を数回に分けて加え、混ぜ合わせる。
- 2 ふるった薄力粉を加え、手ですり混ぜてそぼろ状にし、冷蔵庫で固める。



柿のグラタン

- 3 柿4個を洗い、ヘタ部分1〜1.5cmを切り落とす。果肉部分をスプーンでくり抜き、粗く刻む。くり抜いた皮はケースに、ヘタ部分はふたにする。
- 4 残り1個の柿は皮をむき、6〜7mm角のサイコロ状に切る。
- 5 フライパンにバターを入れて熱し、3の果肉の全量と4の半量を、柔らかく甘みが引き立つまで弱火でじっくり炒めたあと、冷やす。
- 6 5と4の残り(生の柿)を混ぜ合わせ、柿のケースに詰め2をこんもり乗せる。
- 7 200℃のオープンで25分、ヘタ部分も一緒に焼く。



ヨーグルトソース

- 8 ボウルにクリームチーズを入れて柔らかい状態に戻し、ヨーグルトを加えなめらかになるまで混ぜ合わせる。
- 9 レモン汁を加え、混ぜ合わせる。酸味の調整はお好みで。



盛り付け

器に7を盛り付けて9を添え、レモンバームを散らして完成。少し冷ますとクランブルのサクサク感が増しておいしさアップ。

Pick up! 柿



柿は古くから栽培されており、現在生産量全国第2位、富有柿に限っては全国第1位を誇る、奈良を代表する農産物です。おいしい柿の見分け方は、ずっしりと重みがあり、果皮全体がオレンジ色でハリがあること。

NAFIC チャレンジ レストラン を開催します!

今年度から学生が
ランチを提供します。
学生が心を込めて作る
ここだけの
味をぜひ!

日時	11月21日(金)・12月5日(金) いずれも12時〜
場所	桜井市高家2217 オーベルジュ・ドゥ・サンヴィ バンケットルーム
定員	各日2〜4人×4組(抽選)
金額	2,000円程度
申込	11月10日(月)締切。下記二次元コードより申込。

なら食と農の魅力創造国際大学校 (NAFIC) フードクリエイティブ学科
 ☎0744-46-9700

申し込みはこちら

レシピ考案者

左から
やすだ めくみ
保田 恵
もりさき すずか
森崎 涼加
たけち ひでひと
竹地 秀仁

まつおか りょうすけ
松岡 亮佑
まるやま ましろ
丸山 真白

アグリマネジメント学科とフードクリエイティブ学科の学生が1年次の合同授業の中で考案した自分たちが作った農産物を使うオリジナルレシピです。

レシピを考案中、試しに柿をオープンで焼いてみたら、甘さが際立ち、とてもおいしかったのでグラタンにしてみました。ポイントは火を通した柿の深い甘みとしっとりとした食感、生の柿のさわやかな甘みとシャキシャキとした食感、両方を一緒に楽しめるところです。皮も一緒にケースごと食べられます。難しいテクニックは不要で、見た目もかわいいで、ぜひ新たな柿のおいしさに出会ってください。