

酒粕ぴざ（ベーコン洋風編）

～平成22年 酒粕料理コンテスト B賞受賞作～ 京丹後市 橋本直子様作

材料

- ・板状の酒粕1枚、とろけるチーズ、刻みねぎ、細切りベーコン 各適量



作り方

- ①、板状の酒粕を4等分に切り分ける。
- ②、その上にとろけるチーズをたっぷりめにまんべんなくのせる。
- ③、細切りしたベーコンを広げてのせる。
- ④、刻みねぎをのせる。
- ⑤、オーブントースターで5分程度焼く。

※とろけるチーズがいい感じに焦げ目がついてきたら、OKです。
お好みによって少し醤油などをつけて食べるのも良いです。

酒粕入りヨーグルトゼリー

～平成22年 酒粕料理コンテスト C賞受賞作～ 香美町 橋本和子様作

材料

- ・（10～12ケ分）
- (A) 酒粕100g、水200cc
- (B) 粉ゼラチン10g（2袋）、水200cc、砂糖100g、卵1ケ、プレーンヨーグルト500g、牛乳100cc、酢 大さじ1
- (C) 梅ジャム 大さじ3、粉ゼラチン5g（1袋）、水200cc



作り方

- ①、酒粕は水にしばらく浸しておいてから溶かす。
- ②、粉ゼラチンは水（200ccのうちから）60ccにふり入れて5～10分おいてふやかしておく。残りの水に砂糖を入れて煮溶かし、火を止めてふやかしたゼラチンを加え、溶けたら荒熱を取りとき卵を少しずつ加えながらよく混ぜる。
- ③、②に①とプレーンヨーグルト、牛乳、酢を入れてよく混ぜる。
- ④、カップ8分目位に分け入れる。冷蔵庫で冷ます。
- ⑤、飾り用として、粉ゼラチンを水（200ccのうちから）30ccにふり入れて5～10分おいてふやかしておく。残りの水は沸騰させて火を止め、ふやかしたゼラチンを加え、溶けたら梅ジャムを入れてよく混ぜる。（イチゴジャムや、ブルーベリージャムを使う時もあり）
- ⑥、冷ましておいたヨーグルトの上へのせ、再度冷まして出来上がり。