

旬を味わって♪ 柿をもっと楽しもう!

大野町を中心に管内の柿農家で構成している「大野町かき振興会」の女性部の皆さん、大野の柿の魅力を発信しようと、販売活動や加工品づくりに取り組んでいます。

そんな女性部の皆さんのが考案した、柿を使ったお手軽レシピをご紹介します♪

＼大野町かき振興会 女性部です!! /



柿の包み揚げ

材料 4人分

- ・柿 1個
- ・ぎょうざの皮 20枚
- ・プロセスチーズ ... 100g
- ・サラダ油 ... 大さじ4~5



作り方

- ①柿は皮をむき、拍子切りにする。
- ②チーズは、柿より小さめの拍子切りにする。
- ③ぎょうざの皮のまわりに水を少しつけ、柿とチーズを1本ずつ置いて包み、両端をつまむようにしてしっかりとくっつけて折り曲げる。
- ④フライパンにサラダ油を熱し、③を入れて揚げ焼きにして完成!



作り方

- ①豆腐は軽く茹でて水を切っておく。
- ②小松菜は茹でて2~3cmに切り、だし醤油で味をつけておく。柿は短冊切りにする。
- ③豆腐をよくしぼり、ピーナッツ・砂糖・塩で味を整える。
- ④小松菜・柿を入れ、混ぜ合わせたら完成!

柿の白和え

材料 4人分

- ・柿 1/2個
- ・豆腐 1丁
- ・小松菜(またはほうれん草) 1束
- ・砂糖 大さじ3
- ・塩 少々
- ・だし醤油 大さじ1
- ・すりつぶしたピーナッツ(またはゴマ) 大さじ3

柿のタルト

材料 パイ型1個分

- ・柿 1/2個
- ・砂糖 40g
- ・無塩バター 40g
- ・卵 1個
- ・アーモンドプードル 30g
- ・ラム酒 大さじ1/2
- ・パイシート 1~2枚(市販のもの)

作り方

- ①柿は皮をむき、2~3mmのサイコロ状に切る。パイシートをタルト型の形に伸ばす。
- ②常温に戻したバターをクリーム状に練り、砂糖を加えて白くなるまで混ぜる。
- ③ボウルに卵を割り入れ混ぜる。②に卵を2~3回に分けて加え、アーモンドプードルを加えさっくり混ぜ合わせる。
- ④ラム酒を加え、タルト型に流し入れる。
- ⑤柿を上に散らして、180度のオーブンで30~40分ほど焼く。
- ⑥こんがり焼きあがったら完成!

