

# 【カッテージチーズ①】



## 材料（作りやすい量）

牛乳・・・500ml  
レモン汁・・・大さじ2  
塩・・・ひとつまみ



①鍋に牛乳を入れと塩を入れる



②火にかけ、約80°Cまで加熱する。  
(鍋の周辺がフツフツしてくる程度)



③レモン汁を入れる。



④静かににかき混ぜる。



⑤分離したら、火からおろし、10分くらい置く。

## 【カッテージチーズ②】



⑥サラシ又はキッチンペーパーなどで漉す。



⑦ある程度力を入れて絞る。



⑧下にホエーが出来る。捨てずに利用すること。



⑨好みで水分を調節して出来上がり。（絞り方、置き時間によって水分を調節する）