

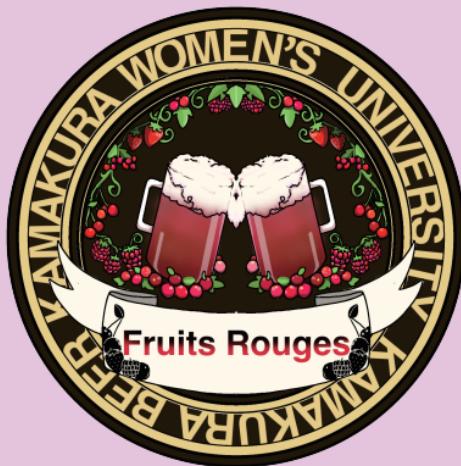
hokkori project 第九弾

鎌倉女子大学 調理研究部考案

オリジナル
コラボビール

Fruits Rouges

“ぴったり”おつまみレシピ°



鎌倉女子大学



鎌倉ビール

肉と野菜のグリル

材料 (2人分)

【肉】

豚バラ肉 (ブロック) 300g

——下味——

塩 適量
こしょう 適量
ローズマリー 適量
タイム 適量

【ソース】

・ チーズソース

スライスチーズ 2枚
牛乳 大さじ 2
マヨネーズ 大さじ 2
こしょう 適量

・ にんにくオーロラソース

マヨネーズ 大さじ 2
ケチャップ 大さじ 1
おろしにんにく 小さじ 1

【野菜】

かぼちゃ 1/24 個 (50g 程度)

プチトマト 4個

パプリカ 1個

キャベツ 1/8 玉 (120g 程度)

——下味——

塩 ふたつまみ (2g 程度)
こしょう 適量



<作り方>

1. オーブンを 200°C に予熱し、天板にクッキングシートを敷く。
2. 野菜と肉を切る。肉：一口大くらい。かぼちゃとパプリカ：薄切り
プチトマト：表面に × の切り込みを入れる。
キャベツ：ざく切りにして、高さが出るように天板に並べる。
3. 切り終わった肉と野菜を天板に並べ、全体に塩、こしょうをかける。
肉にはさらにローズマリー、タイムをかける。
4. 予熱が終了したら、200°C のオーブンで 15 分焼く。
5. 肉と野菜を焼いている間に、ソースをつくる。
6. グリルした肉・野菜をお皿に盛り付けて、ソースを添えたら完成。

<ソースの作り方>

【チーズソース】

- 細かくしたスライスチーズを耐熱皿に入れてラップをかけ、電子レンジ(600w)で1分ほど加熱する。
- 牛乳を加え、なめらかになるまでよく混ぜる。
その後、マヨネーズ、こしょうを入れて混ぜたら完成。

【にんにくオーロラソース】

マヨネーズ、ケチャップ、おろしにんにくをよく混ぜ合わせたら完成。

簡単かぼちゃサラダ

材料（2人分）

冷凍かぼちゃ	100g
くるみ	32g(約8粒)
塩	ひとつまみ
こしょう	少々
ミックスサラダ	40g



<作り方>

- 冷凍かぼちゃを耐熱皿に入れて電子レンジ(600w)で2分程度加熱する。
- 1が温かいうちに、なめらかになるまでつぶし、粗熱が取れたら碎いたくるみ、塩、こしょうを入れてよく混ぜる。
- お皿に、お好きなミックスサラダを平らに盛り付け、その上にかぼちゃサラダを立体的に盛り付けたら完成。

チョコチーズケーキ

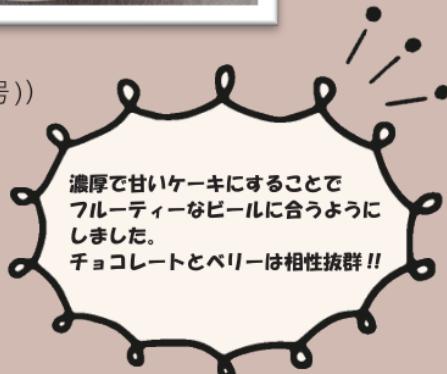


材料（直径12cm×高さ6cm(4号)）

クリームチーズ	200g
グラニュー糖	60g
生クリーム	200g
全卵	1個
卵黄	1個
チョコレート	100g

<作り方>

1. クリームチーズは常温に戻しておく。
2. オーブンを 230℃に予熱し、型にクッキングシートを敷いておく。
3. ボウルに 1 とグラニュー糖を入れ、滑らかになるまで混ぜる。
4. 全卵と卵黄を加えてさらに混ぜる。
5. 生クリームを 3 回に分けて加え、ゆっくりと泡だて器で混ぜる。
6. チョコレートを湯煎で溶かし、4 のボウルに入れ混ぜる。
7. クッキングシートを敷いた型に流し入れ、230℃のオーブンで 20～22 分焼く。
8. 粗熱をとり、冷蔵庫で一晩冷やす。



濃厚で甘いケーキにすることで
フルーティーなビールに合うように
しました。
チョコレートとベリーは相性抜群!!