

# カテェネ 農食ツアーリズム 「柿」を使ったレシピ



## 柿のキャラメリゼ

柿をバターと砂糖でソテーすることでコクがプラスされ、リッチな味わいのデザートに。バニラアイスを添えてお洒落な一品のできあがり。



### ●おいしく作るポイント●



#### POINT 1

柿は 8 等分を目安にして、食べやすい大きさに切ります



#### POINT 2

キャラメルのような香ばしい焼き色が目安です



#### POINT 3

生クリームは分離しないよう、必ず火を止めてから入れましょう

### 〈材料 (2人分)〉

- 柿 1個
- バター 10g
- グラニュー糖 大さじ1
- 生クリーム 大さじ2
- レモン汁 小さじ1
- ラム酒 小さじ1
- バニラアイス 適量
- ミント 適量
- アーモンドダイス 適量

### 〈作り方〉

1. 柿は皮をむいて1cmほどの厚さのくし切りにする (Point1)
2. フライパンにバターを入れて中火で加熱して溶かし、1を炒める
3. 焼き色 (Point2) がついたら、グラニュー糖を加えてカリッとするまで炒める
4. 火を止めて、生クリームとレモン汁、お好みでラム酒を注ぎ (Point3)、皿に盛りつけてバニラアイス、アーモンドダイス、ミントを盛りつける