

「市田柿」の料理レシピ

市田柿バター

材 料

- ・市田柿 1個
- ・ラム酒 10cc
- ・無塩バター 40g



つくり方

- (1) 市田柿を細かく刻む。
- (2) ジップロックに入れてラム酒を注ぐ。全体に行きわたるようにして一晩ねかせる。
- (3) 一晩ねかせた市田柿は、ラム酒をよくきっておく。
- (4) 無塩バターを常温に出し、ゴムベラで混ぜられる程の硬さになったら、市田柿と混ぜ合わせる。
- (5) ラップを大きく広げ、ラップの中心あたりに市田柿を混ぜたバターを棒状にして置く。
- (6) ラップを巻いてしっかりと密封状態にする。
- (7) バターが固まるまで冷蔵庫で休ませる。
- (8) お好みの大きさにスライスしてできあがり。