



茶まぼこ

卵白は入れなくてもいいですが、
入れるとふんわりと柔らかな食感になります。

材料

白身魚のすり身(市販のもの)……200g
卵白……………1個
粉茶……………小さじ2
酒……………小さじ1/2

作り方

魚のすり身に卵白とお酒を加え、すり鉢かブレンダーでなめらかにする。粉茶を加え、ラップの上で棒状に整え、両端を輪ゴムでしばり、強火の蒸器で20分程蒸す。冷めてから切り分ける。



グリーンティーカクテル

和洋いずれの料理にもマッチするカクテル

材料

日本酒……………1/3
ウオッカ……………1/3
グリーンティーリキュール ……1 tsp

作り方

ミキシンググラスに材料を順に入れ、氷を加えてステアし、カクテルグラスに注ぐ。
ワンポイント
■色づけとなるグリーンティーリキュールは、入れすぎないように。
■日本酒は本醸造クラスでよい。純米酒や吟醸酒は合わない。

お手軽TEAレシピ

グリーンオーレ

200ccの牛乳をミルクパンで火にかけます。あたたまってきたところで、抹茶を小さじ一杯入れ良くかき混ぜて出来上がり。ほんのり甘いホットミルクに抹茶の風味が香ります。



チャーグルト

ヨーグルトをお皿に分け粉茶を好みの量だけ振りかけます。そのままでも十分美味しいですが、お好みで蜂蜜を加えるとよりマイルドな味わいが楽しめます。



ティーハニートースト

はちみつに粉茶を混ぜれば出来上がり。できれば適量づつはちみつに粉茶を混ぜて使い切ることが、新鮮な風味をいつも楽しむ一番のコツです。



変わりポテトチャラダ

クラッカーやパンに載せたり、
サンドウィッチにしても美味しい一品です。

作り方

クリームチーズをクリーム状にすり混ぜ、マヨネーズを加え、更に混ぜる。マッシュポテトを加え抹茶をふり入れ、なめらかなになるまで混ぜる。口金付きの絞り袋に入れ、チコリの葉の上に絞り出し飾る。

材料

(じゃが芋)マッシュポテト ……200g
クリームチーズ……………200g
マヨネーズ……………大さじ1
抹茶……………小さじ1
チコリ……………6枚

