

## 『ラクレット』の 美味しい食べ方。



### 『ラクレット』は、アルプスの伝統料理です。

ラクレットはお料理名でもあり、その語源は“<sup>ラクレ</sup>削る=racler”という意味のフランス語。アルプスの山小屋で暖炉の火にチーズをかざし、切り口の表面をあぶり、溶けたところをナイフで“削り”、じゃがいもやパンにと一緒に食べられていました。

### ご家庭での簡単なお召し上がり方

パンにスライスしたチーズを乗せ、オーブントースターで焼けばお手軽にラクレットトーストの出来上がり。

相性がいいのはなんといってもジャガイモ。ゆでたジャガイモにスライスしたチーズを乗せ、オーブンで加熱。トロリとお召し上がりになりたいときは焼き時間を短めで。こんがり焦げ目が付くくらいに焼いてもまた美味です。

お好みで季節のお野菜も一緒にお召し上がりください。

オーブンが無い場合には弱火で熱したテフロンフライパンでチーズを溶かし、用意をした温野菜の上にかけてください。

ラクレットの表皮は、お召し上がりいただけます。

風味を強くしたい場合には皮も一緒に焼くと、より一層風味が増します。

マイルドにお召し上がりになりたい時には皮は外して下さい。

焼かずにそのまま食べてもお手軽なおつまみとしてお召し上がりいただけます。

残ったチーズはラップで空気を追い出すように密着させて包んでください。

10日ほどで食べきるのが理想です。



[www.kyodogakusha.org](http://www.kyodogakusha.org)

共働学舎新得農場