

爽快甘夏ゼリー



材 料 (6人分) 3個

- ◎ 甘夏みかん・・・3個
- ◎ 水・・・350cc
- ◎ 砂糖 (グラニュー糖)・・・50g
- ◎ アガー (植物ゼラチン)・・・20g



作り方



1



甘夏を横半分に切ります。
※皮を器に利用します。

2



半分に切ったら果肉を皮から外します。(3工程の写真のようになるように。

3



外した果肉は包丁で周りの薄皮を剥きます。

4



果肉だけになるように薄皮を外します。

5



アガーと砂糖 (グラニュー糖) を粉の状態よく混ぜ水と一緒に鍋で沸騰するまで温めます。

6



沸騰した5を5分程冷ましたら4の果肉をいれ混ぜます。

7



ある程度冷めた果肉入りのゼリーを器に流します。

8



冷蔵庫で冷やしたらより美味しくいただけます。