

高山きゅうりのゼリー



熱を加えないことで、
高山きゅうり本来の味と色が楽しめます。

作り方

◇高山きゅうりゼリー

- 1 高山きゅうりは皮をむいて小さめに切り、ミキサーに豆腐・水とともに入れてなめらかになるまで回し、器に取っておく。
- 2 鍋に水と粉寒天を入れて溶かし、沸騰して1分後に砂糖を加えて煮溶かす。
- 3 火を止めた2に1を入れてよくかき混ぜ、バット等に移し、余熱を取った後冷蔵庫で冷やす。

◇ピーツゼリー

- 4 鍋に水と粉寒天を入れて溶かし、沸騰して1分後に砂糖を加え煮溶かし火を止めてピーツ粉を入れてよく溶かし、バット等に移し、余熱を取った後冷蔵庫で冷やす。
- 5 3と4のゼリーを冷蔵庫から出してサイコロ状に切り、器に入れ、その上にヨーグルトを盛り、ブルーベリー、ハーブを飾る。

【材料】 10人分～



A ・高山きゅうり 75g
・絹ごし豆腐 50g
・水 100cc

B ・粉寒天 2g
・水 120cc
・砂糖 50g(大さじ5)

C ・ピーツ粉 小さじ1/2
・粉寒天 2g
・水 350cc
・砂糖 30g(大さじ3)

・プレーンヨーグルト 250g
・ブルーベリー 30個
・レモンバーム 適宜

標準調理時間

30分