

# みかんゼリー



## 【材 料】（5人分）

- ・みかん・・・・・・・・・・5個
- ・みかん果汁・・・・・・・・450cc
- ・ゼラチン・・・・・・・・・・10g
- ・水（ゼラチン用）・・・・大さじ2
- ・砂糖・・・・・・・・・・大さじ2
- ・生クリーム・・・・・・・・適量
- ・ミント・・・・・・・・・・適量

- ①みかんの上部を切り、皮を傷つけないように果肉を出す（上を蓋、下を容器として使う）。
- ②くりぬいた果肉を絞って、茶こしでこして果汁を作る（450ccに加える）。
- ③ゼラチンを水でふやかしておく。
- ④②を鍋に入れ、砂糖を加えて少し火にかける。
- ⑤火を止め、ゼラチンを加えた後よく混ぜて、①の器に入れて粗熱を取って冷蔵庫で3時間程度冷やす。
- ⑥ホイップクリームを絞り、ミントを添えて完成。

◎レシピ提供 防府市生活改善実行グループ連絡協議会 チェリーガールズ