

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