

果肉まるごと小玉すいかゼリー



◆材料（1個分）634 kcal ※一個分あたり

小玉すいか	1個（2kgくらいのもの）	粉ゼラチン	20g
砂糖	50g程度（甘さを見て調節）	レモンジュース	大さじ1

◆作り方

- ①. 小玉すいかは半分に切り、スプーンを使って果肉をくり抜く。
- ②. ペーパータオルで、すいかの皮の内側の水分をしっかりと拭き取る。
- ③. ①の果肉、1kgを鍋に入れてポテトマッシャーなどを使って潰し、砂糖、レモンジュース、粉ゼラチンを入れ混ぜて火にかける。沸騰手前で火を止め、ひと肌まで冷ます。
- ④. ②に③を流し入れ、冷蔵庫でしっかりと冷やす。固まったら食べやすい大きさに切る。

※果肉とゼラチンの量は、すいかの大きさに合わせる。果肉250gに対して、粉ゼラチン5gを目安にするとよい。

小玉すいか ひとりじめBonBon 購入場所

・JA新潟市北部サポートセンター TEL.025-255-2005
・いくとぴあ食花キラキラマーケット

フードコーディネイト

野股正宏

「ヒロクッキングスタジオ」

<http://www.hiro-cooking.com>