



レモンでさっぱり！ずんだミルクゼリー



材料（1人分）

材料名	分量
ずんだミルクゼリー	
牛乳	80ml
枝豆	70 g
砂糖	7 g
ゼラチン	2 g
レモンジュレ	
水	60ml
ゼラチン	1.5 g
蜂蜜	7 g
レモン	1/4 個

作り方

- ① 枝豆を柔らかく 5 分ほど塩茹でし、ゼラチンはふやかしておく。
- ② 茹で終わったら鞘から実を出し、牛乳と一緒に少し長めにミキサーにかけ、ペーストにする。
- ③ ②を鍋に入れ砂糖を入れ少し温め、ふやかしたゼラチンを加えよく溶かす。
- ④ 少し冷めたら容器に入れ冷やしておく。

【レモンジュレ】

- ⑤ レモンは 1 / 4 個分の果肉をすべて取り出し 1 cm ほどの角切りに、皮の部分は少しだけ 2 mm ほどの細かい角切りにする。ゼラチンは耐熱容器に蜂蜜と少量の水を加え電子レンジで溶かしておく。
- ⑥ ⑤と水を容器に入れ電子レンジで溶かしたゼラチンと蜂蜜を加え手早く混ぜる。
- ⑦ そのまま冷蔵庫でプルンとするまで固める。（ゼリーのように硬くはならずジュレのようになる）
- ⑧ ⑦のジュレをかき混ぜ④のずんだミルクゼリーの上にかき飾りに輪切りレモンを乗せ完成。

※ 枝豆を茹でている 5 分の間にレモンジュレを作ると手早く作れる。