

水口かんぴょうのソーダゼリー



材 料

(15cm×12cm 流し缶 2つ分)

水口かんぴょう	… 5g
はちみつ	… 大さじ1と1/2
水	… 500ml
砂糖	… 120g
寒天	… 8g
サイダー	… 400ml
食紅(青)	… 少々

作 り 方

- 1) かんぴょうを水にもどしてキッチンばさみで5mm幅に切り、熱湯で柔らかくなるまで炊く。湯を捨て、かんぴょうが浸る程度の水とはちみつで再度炊き、水分が飛ぶまで煮詰める。
- 2) ①の粗熱を取り、流し缶の底に均一に並べる。
- 3) 水 (500 ml) と砂糖を鍋に入れて火にかけ、沸騰したら寒天を入れて煮溶かす。
- 4) 粗熱を取り、サイダーを加える。半量を取り分け、片方に水で溶かした食紅(青)を加えて混ぜる。
- 5) サイダーの泡を抑えるため、一度ほかの容器に移してから、白と青の寒天液をそれぞれ流し缶に静かに注ぐ。冷蔵庫で冷やして固め、食べやすい大きさに切ったらできあがり。



かんぴょうが果物みたいな食感?!



JAこうか
旬のレシピ集

<http://ja-kouka.shinobi.or.jp/food/recipe/>

他のレシピはこちら!!

