

# いちじくゼリー



## 材料（4個分）

イチジク	… 3～4個
粉ゼラチン	… 5g
レモン汁	… 大さじ1
ミント	… お好み
A 白ワイン	… 100cc
砂糖	… 60g
水	… 300cc

## 作り方

- 1) イチジクを4等分に切って皮を剥く。
- 2) 粉ゼラチンに水（分量外大さじ1）を加えてふやかしておく。
- 3) 鍋にAを入れて中火にかける。沸騰したら弱火にし、①のイチジクを入れて約10分煮る。
- 4) ③の鍋に②のゼラチンを入れて溶かし、レモン汁を加えて混ぜる。容器に流し入れ、冷蔵庫で冷やし固めたらできあがり。お好みでミントなどを飾る。



ひんやりジューシー♪



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!!

