

初夏のアフタヌーンティー

●メロンとオレンジ寒天ゼリー

(材料4人分)

100%オレンジジュース	500cc
水	200cc
粉寒天	3g
砂糖	大さじ2
メロン	お好みの量

(作り方)

- (1) 水200ccを火にかけ、沸騰したら粉寒天を入れる。寒天が溶けてからも3分間弱火で煮て良く溶かす。
- (2) (1)にオレンジジュース、砂糖を入れる。この時固まらないように、少しずつ入れる。
- (3) 寒天がくっつかないように、器の内側を水でぬらしておく。
- (4) (2)を器に注ぎ、冷蔵庫で30分くらい冷やす。
- (5) オレンジかんが固まったら、一口大にカットしたメロンをトッピングしてできあがり。

●白玉ぜんざいとみたらし団子

(材料4人分)

①白玉団子		③みたらしあん	
白玉粉	100g	砂糖	大さじ8
絹ごし豆腐	100g	醤油	大さじ2
		昆布だし	少々
②ゆであずき缶	400g	水	100cc
		片栗粉	大さじ1

(作り方)

- (1) 白玉団子作り
お鍋に水をたっぷり入れ、お湯を沸かす。ボールに①の材料を入れよく練る。耳たぶくらいの柔らかさになったら10円玉くらいの大きさに丸め、沸騰したお湯に入れる。浮き上がってきた白玉を、冷水で冷やしザルに取り上げる。
- (2) みたらしあん作り
③の材料を全部鍋に入れトロトロになるまで弱火で煮る。
- (3) 盛り付け
白玉団子にみたらしあん、ゆであずきをお好みでかけてでき上がり。

初夏のアフタヌーンティー

●メロンとオレンジ寒天ゼリー

(材料4人分)

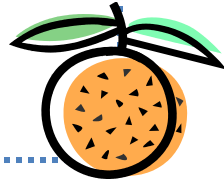
100%オレンジジュース 500cc

水 200cc

粉寒天 3g

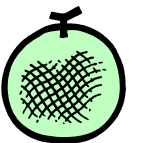
砂糖 大さじ2

メロン お好みの量



(作り方)

- (1) 水200ccを火にかけ、沸騰したら粉寒天を入れる。寒天が溶けてからも3分間弱火で煮て良く溶かす。
- (2) (1) にオレンジジュース、砂糖を入れる。この時固まらないように、少しずつ入れる。
- (3) 寒天がくっつかないように、器の内側を水でぬらしておく。
- (4) (2) を器に注ぎ、冷蔵庫で30分くらい冷やす。
- (5) オレンジかんが固まったら、一口大にカットしたメロンをトッピングしてできあがり。



初夏のアフタヌーンティー

●白玉ぜんざいとみたらし団子

(材料4人分)

①白玉団子

白玉粉 100g
絹ごし豆腐 100g

②ゆであずき缶 適量

③みたらしあん

砂糖 大さじ8
醤油 大さじ2
昆布だし 少々
水 100cc
片栗粉 大さじ1

(作り方)

(1) 白玉団子作り

お鍋に水をたっぷり入れ、お湯を沸かす。

ボールに①の材料を入れよく練る。

耳たぶくらいの柔らかさになったら10円玉くらいの大きさに丸め、沸騰したお湯に入れる。

浮き上がってきた白玉を、冷水で冷やしザルに取り上げる。

(2) みたらしあん作り

③の材料を全部鍋に入れトロトロになるまで弱火で煮る。

(3) 盛り付け

白玉団子にみたらしあん、ゆであずきをお好みでかけてでき上がり。

