

メロン「ころたん」ゼリー

メロンのレシピ



メロン「ころたん」のおいしさが
ギュッとつまった自家製ゼリーは絶品!

材料 (2人分)

メロン「ころたん」…1/2個 (果肉約200g分)
 レモン汁 ……………小さじ1
 砂糖 ……………小さじ1
 水……………200cc
 粉寒天……………2g
 ミントの葉 (あれば)……………1～2枚

作り方

- ① メロンの果肉をスプーンなどでくり抜きます。皮の部分は、器として使います。
- ② メロンの果肉の一部は飾り用に取っておき、残りの果肉、レモン汁、砂糖を合わせ、ミキサーやハンドブレンダーで混ぜ合わせます。
※果肉がかたくて混ぜにくい場合は、水を少量 (分量外) 加えてください
- ③ 鍋に水を入れ、粉寒天を溶かし約2分間沸騰させます。
- ④ ③に②のメロン汁を加えます。
- ⑤ ④をバットなどに入れ、冷蔵庫で冷やしかためます。(冷蔵庫で冷やす時間は所要時間外)
- ⑥ ゼリーがかたまったら大きめのスプーンでゼリーをすくい、皮の器に盛りつけます。最後に、取っておいた果肉とミントの葉を飾ってできあがり!