



「すっきりメロン」の
シャーベット



メロンのレシピ

おうちで育てて おうちで食べる
おうち野菜® × サカタキッチン
スペシャルレシピ



おうち野菜の
HPはこちら

材料 (作りやすい量)

マクワウリ
「すっきりメロン」 …… 1個
シロップ …… 大さじ3
レモン汁 …… 大さじ1

作り方

- ① マクワウリを半分に切り、スプーンで種とわたを取ってザルに揚げ、果汁をとっておく。
- ② 皮をむき、一口大に切る。※皮を容器に使う場合は、果肉をスプーンでくり抜く。
- ③ ミキサーにマクワウリの果肉、(1)の果汁、シロップ、レモン汁を入れてなめらかになるまでかき混ぜる。
- ④ (3)をバットに移し、冷凍庫で1～2時間冷やし固める。
- ⑤ (4)を取り出して混ぜ、再び冷凍庫で1時間ほど冷やし固める。

ポイント

シロップの分量は、収穫した「すっきりメロン」の甘さやお好みに合わせて調整します。