サカタのタネ

黄金ざくざく寒天寄せ

トウモロコシのレシピ

甘～いゴールドラッシュの粒がはじける だし風味の寒天寄せ

材料（作りやすい量）

「ゴールドラッシュ」トウモロコシ……1本
ホウレンソウ……100g
絹ごし豆腐……100g
粉寒天……4g
水……500cc
めんつゆ（濃縮タイプ）……75cc
砂糖……大さじ1

作り方

1. 「ゴールドラッシュ」は電子レンジで加熱し、包丁で実をそぎ落とします。
2. ホウレンソウはゆでて水気を絞り、粗く刻みます。絹ごし豆腐は5mm角に切ります。
3. 鍋に水と粉寒天を入れて火にかけ、かきまぜながら寒天をしっかり煮溶かします。
4. （3）にめんつゆ、砂糖を加えます。
5. （4）に豆腐を入れ、豆腐が浮いてきたら火を止め、「ゴールドラッシュ」、ホウレンソウも加えます。
6. （5）を静かに型に流し入れ、冷やし固めます。

ワンポイント

「ゴールドラッシュ」の甘さに負けないよう、だしも少々濃い目にするのがポイントです。