



「くろたん」の
スイカポンチ

スイカのレシピ



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)

スイカ「くろたん」…… 1玉
白玉粉 …………… 100g
水 …………… 100mL
サイダー …………… 適量
好みのフルーツ …… 適量

作り方

- ① 白玉粉をボウルに入れて、水を少しずつ入れながら生地をこねます。耳たぶより少し固いくらいになったら、直径 2cm 程度に丸める。
- ② 鍋にたっぷりの湯を沸かし、(1)を入れ、鍋底にくっつかないようにゆで、浮いてきたら冷水にとって冷ます。
- ③ スイカを半分に切り、くりぬき器で丸く果肉をくり抜く。
- ④ 器にスイカ、白玉などを入れ、サイダーを注ぎ入れる。

ポイント

他にもフルーツを入れる場合は、同様にくりぬいたりカットします。くりぬき器がなくても、小さじやティースプーンなどで代用が可能です。