

うめみつかん  
梅蜜羹あんみつ

日田名産の梅をふんだんに感じる  
さわやかなあんみつはいかが？



材 料  
(4人分)

A [ 梅蜜 ……………125cc  
水 ……………150cc  
粉寒天 ……………4g

こしあん ……………20g (丸くする)  
キウイフルーツ ……………1個  
ミカン ……………1個  
イチゴ ……………4個  
梅蜜(後がけ用) ……………適量  
※梅蜜は、3~4倍希釈用を使用

Recipe レシピ

1. Aを合わせ火にかけ、沸騰したら火を弱め、少し煮詰めて火を止める。  
ザルにこし、粗熱がとれたら冷蔵庫で固める。



★Point! 20~30秒混ぜながら煮詰めると、食感がモチモチになる

2. 1を一口大(さいの目)に切る。



3. キウイフルーツは1cm幅の半月切り、ミカンはくし切り、イチゴは1/4にカットする。

4. 2と3を盛り付け、上に丸くしたあんこを乗せる。  
お好みで、梅蜜(3倍希釈)をかける。

