

# びわと白きくらげの ぷるしゅわ カボスゼリー

上品な甘さのびわを  
ぷるぷるの白きくらげとともに。  
しゅわしゅわカボスゼリーが  
爽快なひんやりデザート♪



## 材 料(4人分)

### 【コンポート】

びわ……………6個  
白きくらげ(乾燥)……………6枚  
水……………250cc  
グラニュー糖……………大さじ4  
レモン(輪切り)……………3枚



## Recipe レシピ

1. びわの皮をむき、半割りにして種を取り出す。  
種のまわりの薄皮をティースプーンで取り除き、水にひたしておく。  
★Point! びわは空気に触れると茶色くなるので、すぐに水にひたす
2. 白きくらげをたっぷりの水で戻し(10~15分)、  
沸騰したお湯で10分ほど下茹でする。  
★Point! 茹でることでぷるぷるした食感になる
3. 白きくらげは一口大、びわはさらに半分にカットしておく。
4. 水にグラニュー糖・レモンの輪切り・白きくらげを入れて沸騰させる。
5. 4にびわを加えて再び沸騰させ、火を止める。
6. 5を汁ごとボウルに移して粗熱をとり、冷蔵庫で2時間冷やす。  
★Point! 時間がある場合は常温でゆっくり冷ますとびわに味がよく入る

### 【カボスサイダーゼリー】

カボスサイダー……………350ml  
(ペットボトル入り)  
粉ゼラチン……………大さじ1(10g)  
水……………40cc

1. カボスサイダーは常温に戻しておく。
2. ペットボトルに入ったカボスサイダーをすこし出し、  
350mlに調整する。
3. ゼラチンと水を耐熱容器に入れ、ふたをして  
電子レンジで30秒(500W)加熱する。
4. 3を2のペットボトルにゆっくり入れ、軽く上下に振って混ぜたら  
冷蔵庫で2時間ほど冷やし固める。  
★Point! 溶かしたゼラチンは、ヘラなどを使い、できる限り全量入れる

## 盛り付け

1. ペットボトルを絞るようにしてゼリーを容器に出す。★Point! 振ると炭酸が抜けるので、なるべく振らない
2. びわと白きくらげを、汁気をあまり切らずに乗せる。
3. 上から再びゼリーを絞り出す。カボスの皮を添えると、鮮やかな色合いに♪