

お料理 クリッ

意外なコンビ術

本文レシピ／大阪ガスクッキングスクール 撮影／東谷幸一

リンゴ酢の
ビー玉ゼリー

いろいろな果物を閉じ込めて、
ココロかわいいゼリーに。
お酢+寒天でヘルシー度も◎です。



■材料 (作りやすい分量)

粉寒天	2.5	グラ
水	200	ミリリットル
好みの果物	適量	→型に入る大きさに切る
A		
リンゴ酢	大さじ3	
蜂蜜	大さじ2	
砂糖	小さじ1	

■作り方

- 鍋に粉寒天と水を入れて火にかけ、2分ほど沸騰させて煮溶かす(写真)。Aを加え、更に1分ほど煮る。
- 粗熱が取れれば製氷皿に果物と共に入れ、冷蔵庫で冷やし固める。

沸騰したら
弱火にし、
しっかり煮
溶かす



一般的な製氷皿でも、もちろんOK。果物は小さめに切った方がきれいに仕上がります。



お料理教室興味津々

PTAや企業交流会などで親睦を深めるには、「団体様貸し切りレッスン」を利用するのも手。目的に合ったメニューが選べ、食材・会場費込みで1人3100円～と値頃感も好評です。試食時間も交流の場に。うちの会社だと「飲み会」になるかな？

