



## 甘酸っぱさがやみつきに キウイ寒天

## 爽やかな口当たり アップル寒天

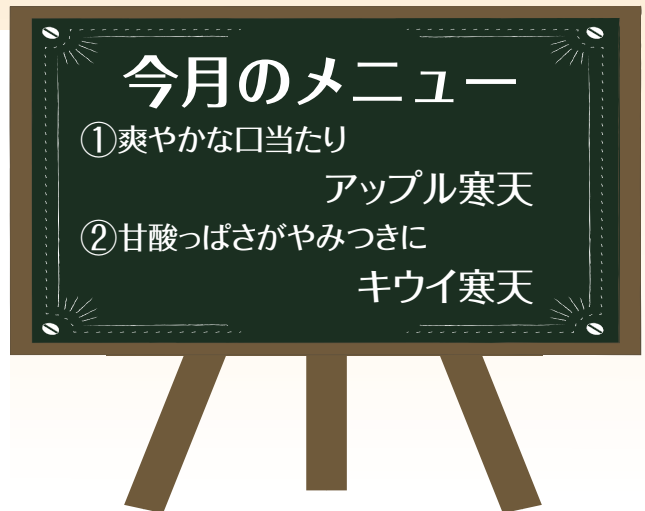
- 材料
- |               |             |
|---------------|-------------|
| 粉寒天… 4 g × 2  | キウイフルーツ… 3個 |
| 水… 1,000cc    | レモン汁… 大さじ1  |
| 砂糖… 180~200 g |             |
- 作り方
- (1) 鍋に水と粉寒天を入れ、かき混ぜてから中央にかける。沸騰したら弱火にしてかき混ぜながら2分程度火にかける。
  - (2) (1)に砂糖を加えに溶かしたら人肌程度になるまで冷ます。
  - (3) キウイの皮をむき、ビニール袋に入れて形が崩れる程度につぶす。
  - (4) 人肌に冷ました(2)の中に、(3)とレモン汁を入れ混ぜあわせてから容器に流し入れ、冷蔵庫で1時間程度冷やし固めたら完成。
- ポイント
- (4)で熱いうちにキウイを入れると、キウイが黒く変色してしまいますので人肌程度になってから入れてください。

- 材料
- |              |       |           |
|--------------|-------|-----------|
| 棒寒天… 2本      | (A) { | リンゴ… 2個   |
| 水… 500cc     |       | 砂糖… 350 g |
| 砂糖… 100 g    |       | 水… 300cc  |
| 生クリーム… 100cc |       |           |
- 作り方
- (1) 調理前日に鍋に(A)を入れ、煮リンゴを作っておく。
  - (2) 棒寒天を洗って、1時間程度水に浸しておく。
  - (3) ミキサーに(1)と生クリームを入れてこなす。
  - (4) 棒寒天の水気をしぼり、細かくしてから鍋に水と砂糖を入れて煮溶かす。
  - (5) (4)に(3)を加えて、かき混ぜてから容器に流し込んで冷やし固めたら完成。
- ポイント
- 砂糖の分量で甘さを調整してください。

### 編集後記

2023年もあっという間に2か月が過ぎ去ろうとしています。今年ほど早い年であったのでしょうか？振り返るには早すぎますが、コロナ禍での3度目の正月を迎え、10年に一度と言われた『最強寒波』が、1月25日に日本列島を包み込み猛威を振るいました。「幸先が悪い1年のスタートだなぁ」と思っていたのが、東の間、最強寒波が過ぎ去った翌27日に「NOSH O野球部センバツ高校野球初出場決定」の吉報が届きました。前言撤回して「幸先の良いスタートが切れた！」と思い直し、ポジティブシンキングで残り10カ月過ぎたいと思います。

(小沼直久)



### 今月のメニュー

- ① 爽やかな口当たり  
アップル寒天
- ② 甘酸っぱさがやみつきに  
キウイ寒天