

そのまんま いちぢくゼリー

《材料（4人分：90cc容器）》

【ゼリー部分】

豆乳	100g
水	100g
パールアガー	小さじ2
てんさい糖	50g
焼きいちぢく	100g

【ソース部分】

赤ワイン	30g
いちぢくジャム	50g
飾り…ミント	4つ

【飾り】

ミント	4つ
-----	----



《作り方》

- ① いちぢくは皮ごと1cm弱の輪切りにして、200℃のオーブンで10分焼き、天日干しをして適当な大きさに切る。
- ② てんさい糖とパールアガーを混ぜる。
- ③ 鍋に豆乳と水、②を入れて火にかけ、よく混ぜながら煮溶かします。
- ④ 容器に流し、少しかたまりかけたら①のいちぢくを入れて混ぜ、冷やす。
- ⑤ 鍋に赤ワインを入れ、火にかけアルコールを飛ばし、いちぢくジャムを入れて良く混ぜる。
- ⑥ ④のゼリー部分が固まったら⑤のソースを流してミントを飾る。