

キャロットゼリー (5個分)



材料

人参	1/2本(100グラム)
りんごジュース	100グラム
レモン汁	小さじ1
砂糖	35グラム
粉寒天	2グラム
水	150グラム

作り方

- 1,人参は茹でて半量のりんごジュースとミキサーにかける。
- 2,鍋に粉寒天と水を入れ、5分程ふやかして火にかける。
沸騰したら弱火にし、かき混ぜながら寒天を煮溶かす。
- 3,2に砂糖を加え、弱火で煮る。
- 4,3に1の人参とレモン汁、残りのりんごジュースを加え、
さっと加熱してから火を止める。
- 5,型に流し、粗熱をとってから冷蔵庫で冷やし固める。