

野菜・くだもの チャレンジレシピ

~ MENU ~

ブドウのゼリー寄せ



主材料 (3人分)

● ブドウ	…	15粒
● 粉ゼラチン	…	5g
● 赤ワイン	…	150cc
● 水	…	120cc
● 砂糖	…	50g

作り方

- 1 ブドウは皮をむき、竹串を使って種を取り出す。
- 2 ボウルに水大さじ2（分量外）を入れ、粉ゼラチンを振り入れて3~4分間水を吸わせる。
- 3 鍋に砂糖50gと赤ワイン150cc、水120ccを入れて火にかけ、煮立ったら残りのゼラチンを加えて溶かす。
- 4 氷水に鍋の底を当てて少しトロリとするまで冷やす。
- 5 グラスを3個用意し、ブドウを等分に入れ、[4]を注ぎ入れる。
- 6 バットにグラスを並べ、冷蔵庫に約1時間冷やして固めたら出来上がり。

