


■ひんやりすいかのジュレ

<p>材 料 (カップ6個分)</p>	 <ul style="list-style-type: none">・ すいかの汁 300cc・ 白ワイン（なければ水で） 100cc・ グラニュー糖 80cc (すいかの甘味によって調節する)・ 粉ゼラチン 6g (4~5倍の分量内の白ワインでふやかしておく。なければ水で。)・ すいか 適宜・ レモン汁 30cc
<p>作り方</p>	<ol style="list-style-type: none">1. すいかはフィリング用にカット、又は抜き型で好みの形に抜いておく。2. 粉ゼラチンをふやかしておく。3. すいかをミキサーでジュースにし、こして 300cc にする。4. 鍋（ステンレスかホーロー鍋がよい）に白ワインとグラニュー糖を入れ、沸騰したら火を止めて荒熱を取り、ゼラチンを入れる。5. ボールにこして入れ、氷水で荒熱を取り、「3」のすいかとレモン汁を加えて、とろりとするまでよく冷やす。6. 「5」とフィリング用のすいかを好みのカップに入れ、冷蔵庫でよく冷やしていただく。