

地産地消
レシピ



甘く、みずみずしいモモは夏のデザートに最適です。ビタミンCやカリウムも多く含まれています。

モモゼリー

【材料】(4人分)

モモ 1個
A 粉ゼラチン 大さじ2
水 大さじ4
薄い塩水 少々
レモン汁 少々
水 350cc
砂糖 70g

【作り方】

- ① Aの粉ゼラチンをカップに入れた水にふり入れて、ふやかしておく。
- ② モモは皮をむき食べやすい大きさに切る。
- ③ ボウルに②を入れ、薄い塩水とレモン汁をふりかける。
- ④ 鍋に①と水を加え、よく混ぜながら煮る。ゼラチンが溶



👉【一口メモ】
家庭でモモが多く手に入ったら、シャーベットやシロップ煮、ジャムにしてもおいしくいただけます。

けたら砂糖を加える。

- ⑤ あら熱がとれたら器に流し入れて、③を入れ冷蔵庫で冷やし固める。