

〈ぶどう〉

『ピオーネの丸ごとゼリー』

☆暑い季節にピッタリの冷たいさっぱりデザートです。☆

《エネルギー量（1人分） 113kcal》

◎材料と分量（2人分）

・ピオーネ	/	1/2房	・粉ゼラチン	/	3g
水	/	75cc	・ミントの葉(飾り)	/	適宜
・A 白ワイン	/	50cc			
砂糖	/	25g			
レモン(輪切り)	/	1枚			

◎作り方

- ① ピオーネはよく洗って皮をむき、実と皮に分けておく。
- ② Aとピオーネの皮を鍋に入れて火にかけ、弱火で色が充分出るまで煮出したら、レモンとピオーネの皮を取り出し、実を加えてひと煮立ちさせる。
- ③ ②からピオーネの実を取り出して冷却用の容器に入れておく。
- ④ 残った鍋のシロップに粉ゼラチンを振り入れて溶かし、③に流し入れ、冷蔵庫で冷やし固める。
- ⑤ ④のゼリーが固まったら、スプーンですくって器に盛り、ミントの葉を飾る。

