

〈ハウス桃〉

『ミルクかんのピーチソース添え』

☆フレッシュな生の桃と砂糖で煮たピーチソースの両方が味わえます。☆

《エネルギー量（1人分）70kcal》

◎材料と分量（ゼリー型6個分）

・ 桃	/	中1個
・ 粉寒天	/	1袋(4g)
・ 水	/	200cc
砂糖	/	大さじ2
牛乳		300cc

・ ピーチソース			
・ 桃	/	中1/2個	
・ 砂糖	/	大さじ2	
・ レモン汁	/	大さじ1/2	
・ ミントの葉	/		
・			

◎作り方

- ① 桃は皮をむき、半分は1～1.5cmの角切りにしてゼリー型に入れておく。
- ② 残り半分の桃は細かく刻んで小鍋に入れ、砂糖を加えて弱火で煮る。とろみがついてきたら火を止めて冷まし、レモン汁を加えてピーチソースにする。
- ③ 分量の水に粉寒天を振り入れて火にかけ、かき混ぜながら沸騰させ、火を弱めて2～3間加熱する。
- ④ ③に砂糖を加え、溶けたら火を止め、牛乳を加えてよく混ぜ、①のゼリー型に流す。
- ⑤ ④を冷蔵庫に入れて冷やし固め、器に盛ってピーチソースをかけミントの葉を添える。

