

寒天のフルーツ添え

材 料 (15人分)

寒天	50 g
水	2400 cc
酢	50 cc



作 り 方

- ① 天草は、よく水洗いしてから、10分ほど水につけておく。
- ② 天草の水分を絞り、鍋に分量の水と天草を入れて、火にかける。沸騰したら、吹きこぼれない程度の弱火にして、30分ほど煮る。
- ③ 酢を加え、更に10分煮る。
- ④ ざるに煮た天草を煮汁ごとあけ、その煮汁をふきんで再度漉し、容器に流し込む。粗熱がとれたら、缶詰のミカンを添えて冷蔵庫で冷やす。
- ⑤ 缶詰の汁は残して置いて、食べるときに寒天にかける。