

# カテェネ 農食ツアーリズム 「メロン」を使ったレシピ



## メロンのぷるぷる杏仁豆腐

牛乳と一緒にメロンを温めることでメロンの香りがいっそう引き立ち風味豊かでリッチな杏仁豆腐に。



### ● おいしく作るポイント ●



#### POINT 1

牛乳は沸騰すると舌触りが悪くなるので、弱火でゆっくり温めます



#### POINT 2

シロップにメロンを加えて冷やすとメロン風味が増します

### 〈材料 (2~4個分) 〉

- メロン (正味) 300g  
うち200gはトッピング用
- 水 大さじ2
- 粉ゼラチン 5g
- 牛乳 200cc
- 砂糖 30g
- 生クリーム (脂肪分35%程度) 100cc
- アーモンドエッセンス 10滴

### (シロップ)

- 水 60cc
- 砂糖 大さじ2
- アーモンドエッセンス 2~3滴

### 〈作り方〉

- 1.メロンは皮をむき1/3の分量を7~8mm角に切る。残り2/3のトッピング用のメロンは2cm角に切る。粉ゼラチンは水(大さじ2)でふやかしておく
- 2.鍋に牛乳、砂糖、1の7~8mm角に切ったメロンを入れ弱火にかけてよく混ぜながら溶かす(Point1)。鍋のまわりに泡が小さく出てきたら火を止め、ふやかしておいたゼラチンを入れてよく混ぜあわせる。ゼラチンが溶けたら生クリームを加えて混ぜる
- 3.2の鍋底に氷水をあてて冷やし、粗熱を取る。アーモンドエッセンスを加えて混ぜ、グラスまたは器に流し入れ、冷蔵庫で3時間以上冷やし固める
- 4.耐熱容器にシロップの材料の水と砂糖を入れ、ラップをせずに電子レンジで1~2分加熱する。粗熱がとれたらアーモンドエッセンスを入れ、トッピング用のメロンを加えて冷蔵庫で2時間以上冷やす(Point2)
- 5.冷えて固まった3の上に4のシロップとメロンをのせ、1のメロンの皮を飾りつける