

カテェネ 農食ツアーリズム 「メロン」を使ったレシピ



メロンスムージーのグラニテ

グラニテとは半凍結させた氷菓のこと。
メロンのグラニテとフレッシュな果肉
2つの食感を楽しめるスイーツです。



●おいしく作るポイント●



POINT 1

はちみつや水の量は、メロンの糖度や果汁量に合わせて調整しましょう



POINT 2

溶けやすいので、いただく直前にグラニテを作るのがポイント

〈材料 (2人分)〉

- メロン (正味) 250g
- はちみつ 大さじ1
- レモン汁 小さじ1
- 水 80~100cc
- バニラアイス (市販品) 適量
- ミント 適量
- トッピング用メロン 適量

〈作り方〉

- 1.メロンは皮をむいて種を取り、一口大に切ってミキサーに入れる。レモン汁、はちみつ、水を加えて攪拌し、なめらかなスムージーを作る (Point1)
- 2.バットや密閉容器などに移し、冷凍庫で半日ほど冷やし固める。固まり始めた頃、途中で1度、フォークでかき混ぜておくと空気をふくんでふんわりと仕上がりに、グラニテを作りやすくなる
- 3.2をフォークで削り出すようにしてグラニテを作る (Point2)
- 4.器に3、バニラアイスを盛りつけ、食べやすい大きさに切ったメロンを飾る