

# すいかのゼリー

## <材料>（4人分）

|       |                    |
|-------|--------------------|
| すいか   | ・・・500g(白い部分を含めた量) |
| 砂糖    | ・・・大さじ3            |
| 粉ゼラチン | ・・・5g              |
| 水     | ・・・250cc           |
| レモン汁  | ・・・大さじ1            |
| ミントの葉 | ・・・4枚              |

## <作り方>

- ①すいかの赤い部分と白い部分を分ける
- ②赤い部分の種を取り、半分を細かく切って冷やす器に入れる
- ③残りのすいかをすりおろし、漉して、量を計る
- ④小鍋にすいか汁と水 250 ccを合わせ、粉ゼラチンと砂糖を加える
- ⑤火にかけゼラチンと砂糖が溶けたら火を止め、レモン汁を加える
- ⑥粗熱を取り、細かく切ったすいかを入れた容器に注ぎ、冷蔵庫で冷やし固める
- ⑦固まったらミントを添える



今年の夏はすいか  
ゼリーを作ろう！



