

スイカのポンチ

～スイカ料理～

(1玉分)



■材料

スイカ	大1個
白玉粉	200g
砂糖	200g
水	100cc
ココナツミルク	適宜(200ccくらい)
マリブ(ココナツリキュール)	大さじ3
クラッシュ氷ミントの葉	飾り

■作り方

- ① 鍋に砂糖と水を合わせ煮溶かし、冷めたらマリブを入れて冷蔵庫で冷やす
- ② 白玉粉に砂糖大さじ2(分量外)を加え、ココナツミルクを少しずつ加え耳たぶの硬さになったらつやが出るよう良くこねる。丸めて熱湯で茹で浮き上がって2分程経ったものから冷水に取る。冷めたら①に合わせる
- ③ スイカは座りが良いようにそこを薄く削り、高さの2/3のところを輪切りに切る。
- ④ 中身を丸くくり抜き、最後皮の方まで綺麗にこそいで、中に残った実と種などは濾してジュースにする
- ⑤ 頂く直前に、②を入れた①、④を合わせ、スイカの中に入れる。
- ⑥ クラッシュ氷を皿に置き、その上にスイカを置いて、ミントなど飾って供す