

タプティムクローブ風

～れんこん料理～

(約5人分)



材料

れんこん	100g
タピオカ粉	100cc
食紅	少々
砂糖	150g
水	100cc
ココナツミルク	200ml
塩	少々
ミントの葉 (飾り用)	

作り方

- ① 砂糖と水を鍋にかけ、砂糖が溶けたら、ココナツミルクを加え沸騰させ、隠し味に塩を入れ味を調え冷ます。製氷皿に入る分量を取り分け氷にしておく (前日)
- ② れんこんを3mm角に切り、茹でて水気を切りボールに移して食紅で薄く色を付ける
- ③ れんこんにタピオカ粉をよく絡め、沸かした湯にれんこんを入れ、浮いてきたものから水に取る
- ④ 十分冷めた①のシロップ液に③のれんこんを加え、冷蔵庫でよく冷やす
- ⑤ いただくときに容器に氷を浮かべ、ミントなど添える