

ゆずきちゼリー

～長門ゆずきち料理～

(約20人分)

■材料

ゆずきち	20個・・・半分に割りジュースを絞って、 中の皮（容器にします）をきれいにします
ゆずきちジュース	80cc
水	420cc
蜂蜜	150g
板ゼラチン	15g
ミントの葉	適量（飾り用）

以上の割合で作ります。

ゆずきちジュースの量及びその酸味でそのほかの材料を計算します。

蜂蜜・板ゼラチンは多めにご用意ください

■作り方

- ① 鍋に水・はちみつを入れ火にかけて蜂蜜を溶かし、沸騰直前で火から下ろす
- ② すぐにゆずきちジュースを加え、温度が下がった所で、冷水にふやかしておいた板ゼラチンを入れ溶かす
- ③ バットに移し（ジップロックでも可）冷蔵庫で固める
- ④ 固まったゼリーを細かく切り（フォークでつぶしても良い）ゆずきちの器に盛り、ミントを飾る