



delicious sweets

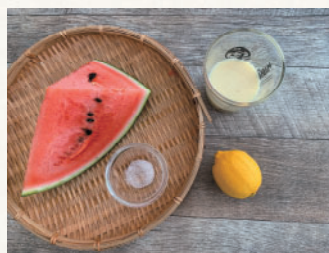
スイカの ミルク ジェラート

スイカに練乳を加えて、なめらかなジェラートに。余ったスイカや、が入ったものでも、おいしく召し上がっていただけます。



POINT

スイカの種は、角切りにしてからの方が取りやすい。
練乳を加えることで、口当たりがよく溶けやすくなります。



・材料(4人分)

スイカ1/16玉 …… 正味300g
加糖練乳 …… 90cc
塩 …… 小さじ1/16
レモンの皮 …… 1/12個分
レモン汁 …… 小さじ1/2

3



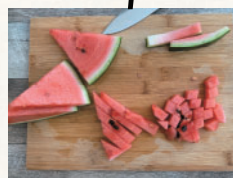
レモンの皮は、白いワタを取り除いてから、みじん切りにする。

2



バットに並べて冷凍庫で1時間半〜凍らせる。

1

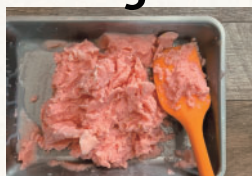


スイカは皮を外して2cm角に切り、種を取り除く。

・つくりかた



5



器に盛り付けたら
早めにお召し上がり
ください。



バットに戻し、30分〜冷凍庫で冷やし、器に盛り付ける。お好みでスイカの果肉やミントを添える。

4



2のバットに3のレモンの皮、練乳、塩、レモン汁をくわえてハンドブレンダーで混ぜ潰す。又は、凍ったスイカをフードプロセッサーやミキサーに入れ、残りの材料をくわえて混ぜ潰す。

・Cooking teacher レシピ提供

inizio/tu.du.ku 料理教室 依藤 亜弓 先生

調理師、醗酵食健康アドバイザー、有機美容醗酵食品マイスター 他

加古川市内で人気のお料理教室「inizio」で、多くの生徒に数々のオリジナル料理のレシピを教えています。また、テレビ、ラジオ出演や雑誌掲載、企業などへのレシピ提供も行っておられます。
「加古川バस्ता」オリジナルレシピコンテスト(神戸新聞社など後援)で、加古川市長賞に選ばれた先生です。