



写真はイメージです

キャロットドレッシング(200ml)

材料

- 人参:40g
- 玉ねぎ:50g
- オレンジジュース:10cc
- サラダ油:50cc
- 酢:30cc
- 醤油:6cc
- 砂糖:4g
- 塩:2g

作り方

1. 人参、玉ねぎをスライスし、ミキサーにかける。
*ポイント:十分にミキサーにかけること。(不十分であると口当たりが悪くなるため)
2. 1、オレンジジュース、サラダ油、酢、醤油、砂糖、塩を入れ、さらにミキサーにかける。
3. 2をボールにあけ、サラダ油を混ぜ乳化させる。
*サラダ油をミキサーにかけると空気が混ざり、白濁してしまいますのでミキサーにはかけないこと。
4. 出来上がったドレッシングは、きれいなペットボトルなどに入れ、冷蔵庫で保管し、使用する。

オススメの食べ方

- サラダのドレッシング
- シーフードのマリネなど

メロンのスープ(4人分)

材料

- メロン(正味):約750g
- スパークリングワイン又は白ワイン:80cc
- 水:80cc
- グラニュー糖:30g
- 板ゼラチン(水でもどしたもの):2g
- レモン汁:適量
- レモン皮:適宜

作り方

1. メロンを2つに割り、種を取り除く。
*ポイント:取り除いた種の周りの水分は甘みがあるので、こして残しておくこと。
2. 果肉をミキサーでピューレ状にして、1でこした水分と合わせてよく冷やす。
3. 次にシャンパンゼリーを作る。スパークリングワイン又は白ワインの半量と水、グラニュー糖、レモンの皮を入れて火にかけ、ゼラチンを加え煮溶かして、シノワでこし、粗熱が取れたら残りのスパークリングワイン又は白ワインとレモン果汁を加えて冷やす。
*子供の場合は、スパークリングワイン又は白ワインの半量と水、グ

- ラニュー糖、レモンの皮を入れて、アルコールを火で飛ばす。ゼラチンを加え煮溶かして、シノワでこし、粗熱が取れたらレモン汁を加えて冷やす。
4. よく冷やしたメロン果汁を皿に入れ、シャンパンゼリーを適量浮かべたら完成。