

ぶどうゼリー



材料（4人分）

ぶどうゼリー

ぶどう（巨峰） 房を除いたもの	150g
水	100cc
砂糖	50g
白ワイン	大さじ1
粉ゼラチン	5g
水（ゼラチンをふやかす）	大さじ3

ジュレ

水	100cc
砂糖	大さじ3
粉ゼラチン	5g
水（ゼラチンをふやかす）	大さじ3
白ワイン	大さじ1
レモン汁	大さじ1

飾り

ぶどう	4粒
レモンの薄切り	4枚
ミントの葉	4枚

作り方

【ぶどうゼリー】

- ① ボールに分量の水を入れ、粉ゼラチンを加えてふやかしておく。
- ② ぶどうをきれいに洗い、種を取り除いてからミキサーにかける。
- ③ 鍋に分量の水と砂糖を入れ火にかける。
- ④ 砂糖がとけたら、②のぶどうを入れ火を止めてから①のゼラチンを加え余熱で溶かす。
- ⑤ あら熱がとれたら、白ワインを加える。
- ⑥ バットに流し入れ、冷蔵庫で1時間くらい冷やし固める。

【ジュレ】

- ① ボールに分量の水を入れ、粉ゼラチンを加えてふやかしておく。
- ② 鍋に分量の水と砂糖を入れて、火にかける。
- ③ 砂糖がとけたら火を止め、①のゼラチンを加え余熱で溶かす。
- ④ あら熱がとれたら、白ワインとレモン汁を加える。
- ⑤ バットに流し入れ、冷蔵庫で冷やし固める。
- ⑥ 固まったら、フォークでかきまぜてつぶす。

【盛り付け】

- ① ぶどうゼリーはスプーンですくって器にわけ、その上にジュレをのせる。
- ② ぶどうとレモンの薄切り、ミントの葉を飾る。

ぶどうを皮ごと使ったぶどうゼリーの上にジュレがのっていて、とっても美味しいよっ！

