

出場者名

渡邊莉子

料理名

湘南ゴールド香る 和紅茶ジュレ

出来上がり写真



●材料 (5 人分)

材料名	分量(g)	材料名	分量(g)
湘南ゴールド	180	湘南ゴールド皮	12
砂糖	55		
茶葉	3.5		
寒天	1.5		
水	470		

●作り方

①粉寒天と水を鍋に入れ、5分おく。中火にかけヘラで混ぜる。沸騰したら弱火にし、2分加熱して止める。

②茶葉と湘南ゴールドの皮を加え、2分半抽出する。

③砂糖を加える。

④茶こしで漉し、カップにそそぐ。

粗熱をとり、冷蔵庫で冷やし固める。

⑤クラッシュして器に盛る。

★湘南ゴールドシロップ漬け

①湘南ゴールドを0.5cm幅の輪切りにする。

②砂糖と水を鍋にいれ、煮溶かしシロップをつくる。

③②に①を浸しておく。
