

みかんの果肉入りゼリー



材料 1人分

・みかん果汁	} 100ml
・水	
・砂糖	10g
・パールアガー	3g
・オレンジキュラソー	小さじ1/2
・みかん果肉（飾り用）	2房ほど

作り方

- ① みかんの1/4上側をカットして、中の果肉を取り出す
※みかんを器として使用するので、果肉を取り出す時は丁寧に扱う
- ② 取り出した果肉をしぼる（水と合わせて100mlに調整する）
※飾り用として果肉を2房ほど残しておく
- ③ ②と砂糖・パールアガーを火にかけて溶かす
- ④ 砂糖・パールアガーが溶けたことを確認し、火を止め、香りづけにオレンジキュラソーを入れて仕上げる
- ⑤ 果肉を取り出したみかんの器に④を流し入れ、冷蔵庫で冷やして固める
仕上げにみかんの果肉を飾る