

きゅうりとキウイフルーツのゼリー



材料（3～4人分）

- ・きゅうり 1本
- ・キウイフルーツ 1個
- ・レモンの絞り汁 1／2個分
- ・砂糖 25g
- ・粉ゼラチン 5g

作り方

- ①ゼラチンは水（大さじ2）で溶かす。
- ②きゅうりは飾り用に少量薄く切り、残りは皮をむいてすりおろす。キウイフルーツもすりおろす。レモンの絞り汁と水を足して、250mlにする。
- ③鍋に②を入れ、中火で煮る。
- ④沸騰したら砂糖を加え、火を止める。
- ⑤あら熱が取れたら、ゼラチンを加えてよく溶かす。
- ⑥容器に入れて冷やし固める。

ポイント

キウイフルーツはしっかり火を通さないと、ゼラチンが固まりません。しっかり火を通しましょう。

