

～バサロのおすすめレシピ～

「桃のデザート」



材 料(4人分) 1人分:81.1kcal

桃	2個	(シロップ)	
桃の100%ジュース	200m	桃の皮	2個分
水	50cc	水	100cc
砂糖	大さじ1	グラニュー糖	大さじ2
粉ゼラチン	5g	レモン汁	少々

作り方

1. 桃は皮を剥き角切りにし、1/4くらいをトッピング用に別にしておく。皮はシロップ用にとっておく。
2. 鍋に水とジュース、砂糖を入れ火にかける。砂糖が溶けて80℃くらいまで温めたら火を止め、粉ゼラチンを振り入れ、よく混ぜて溶かす。
3. 器に桃を入れておき荒熱がとれた4を注ぎ、冷蔵庫で冷やし固める。
4. シロップを作る。鍋に桃の皮と水を入れ火にかけ沸騰して2～3分煮出す。
5. 火を止めざるでこして皮を取り除き、再び鍋に液を入れてグラニュー糖も加えて火にかける。グラニュー糖が溶け少し煮詰めたら火を止め、荒熱が取れたらレモン汁を少々加え、ピンク色に仕上げ、冷ます。
6. 3が固まったら、トッピング用の桃を飾りシロップをかけたら出来上がり。

☆桃は切ると変色するので、レモン汁を入れた水にくぐらせると変色を防ぐことができます。これから出回ってくる果汁たっぷりの桃。今回は桃の皮もシロップにして使ったデザートです。

栄養士 加来 貴恵



道の駅「原鶴」ファームステーションバサロ