



みかんゼリー



<材料>		(1人分)
みかん (みかんシロップ缶)	40g	
シロップ (みかんシロップ缶)	15cc	
アガー	1.6g	
砂糖	4g	
水	15cc	

<作り方>



- ①みかんシロップ缶を熱湯消毒したボールとざるに、果実とシロップが別々になるように開けます。
- ②鍋に計量した砂糖とアガーを入れます。
- ③②に水とシロップを入れて泡だて器を使ってよく混ぜます。



- ④しっかりアガーと砂糖が溶けたら、鍋を火にかけて混ぜながら温めていきます。
- ⑤一度沸騰させます。(ダマが残っていたら、なくなるまでしっかり混ぜてください。)
- ⑥沸騰したら火を止めて、果実を鍋に投入し、果実が崩れないように優しく混ぜ合わせます。



- ⑦熱い状態の時にバットや器へ流し込み、粗熱がとれるまで涼しいところで冷まします。
- ⑧粗熱が取れたら冷蔵庫に入れ1時間~2時間ほど冷やします。
- ⑨しっかりと冷えて固まったら、包丁で好きな大きさに切り分けて出来上がりです。

みかんゼリーはどこか懐かしいシンプルなゼリーです。材料もみかん缶、アガー、砂糖、水と用意も簡単ですよ！

ただ「アガー」って何？と思われる方も多いのではないのでしょうか？

アガーとは海藻から抽出したもので、簡単に言うとゼラチンと寒天の間みたいな物と思ってもらえたら良いかなと思います。食感はゼラチンで作った物に近いのですが、溶けだす温度はゼラチンより高いので、作る時に失敗しにくいかなと思います。

是非「アガー」を使ったことがない人は「みかんゼリー」でアガーに挑戦してみたいかなと思います！！