



食と農から始まる。JAグループのファミリー・マガジン

9
September
2022

特集

S 知も D り G たい S たい



なにもなくても楽しい感覚 草薨剛
夏野菜を最後まで食べきる知恵
小さなことからエコに貢献 みつろうラップ

大正14年6月27日第三種郵便物承認 令和4年9月1日発行(毎月1回)1日発行 第98巻第9号

おすすめ

家の光レシピ

ブドウのミントゼリー

～ スッキリとしたミントの爽快感がたまらない～

<調理> ●石原洋子 『家の光』2022年9月号「家の光料理カード」掲載

材料(4～5人分)

巨峰またはピオーネ(種なし).....400g
ミント.....6g
粉ゼラチン.....5g
砂糖.....60g

作り方

- ① 小さな容器に水大さじ2を入れ、粉ゼラチンをふり入れてふやかす。巨峰は皮をむく。
- ② 鍋に水1と1/2カップを入れて煮たて、砂糖を加えて溶かす。火を止め、①のゼラチンを加えて溶かす。氷水に当ててあら熱を取り、ときどき混ぜながら冷やす。
- ③ ミントは飾り用を取りおき、残りの葉を摘み、みじん切りにする。
- ④ ②にとろみがついたら、③を加える。
- ⑤ 器に①の巨峰を等分に入れ、④を等分にひたひたに加え、冷蔵庫で2時間冷やし固める。食べる直前に③で取りおいたミントを飾る。

