

# 金沢春菊とリンゴの寒天ゼリー



## 材料(10人前)

金沢春菊 … 1束  
リンゴ … 3個  
水 … 100cc  
ハチミツ … 80g  
グラニュー糖 … 400cc  
リンゴジュース … 300cc

寒天 … 8g  
水 … 400cc

※トッピング  
ホイップクリーム … 適量  
リンゴスライス

## 作り方



1. 寒天を水で戻し、ほぐしておきます。



2. 金沢春菊の根っこを取り、ミキサーで回しやすい大きさにカットします。



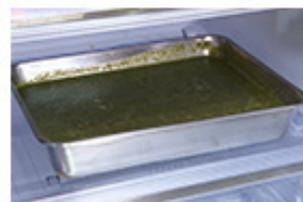
3. ミキサーにリンゴ・水(100cc)・ハチミツ・グラニュー糖・リンゴジュースを入れ、細くなるまで回します。



4. 鍋に1の寒天・水(400cc)・3を入れ、火にかけます。



5. 寒天がきれいに溶けたらひと煮立ちさせ、お好みの型に入れます。



6. 常温で冷ました後、1時間以上冷蔵庫で冷やし固めます。



7. お好みの大きさに取り分け、生クリームとリンゴをトッピングします。

いしかわを食べよう!  
JAグループ石川プレゼンツ

石川の鉄人が教える



JAわくわく  
レシピ