

asami先生が教える【心華やぐお花見レシピ】

＊桜の2層ゼリー



【材料】4個分 【ミルクゼリー】●牛乳…200ml ●生クリーム…200ml ●砂糖…50g ●粉ゼラチン…7g
●桜の塩漬け…4個 【桜ゼリー】●桜の塩漬け…8～12個 ●水…300ml ●砂糖…30g ●粉ゼラチン…6g

〈作り方〉

- 1.桜の塩漬けは水に5～10分程漬けて塩抜きし、水気をよく取る。
- 2.鍋にミルクゼリーの粉ゼラチン以外の材料をすべて入れて沸騰直前まで加熱し、火を止めてゼラチンを入れ混ぜ合わせる。
- 3.熱が取れたら桜の塩漬けを取り出してグラスに流し込み、冷やし固める。
- 4.桜ゼリーの水、砂糖を鍋に入れて沸騰直前まで加熱。火を止めてゼラチンを入れ混ぜ合わせ、熱が取れたらグラスに流し込む。
- 5.桜の塩漬けを入れ、冷やし固めてできあがり。

〈ポイント〉

2層のゼリーにするために、ミルクゼリーを固めてから上の桜ゼリーを入れて固めます。ミルクゼリーは桜の塩漬けを入れて加熱し香りを抽出。粉ゼラチンはお湯や水にそのまま溶かすタイプを使用して手軽に作れます。

＊カップちらし寿司



【材料】4個分 ●米…2合 ●水…400ml ●昆布…10cm程 【すし酢】●酢…50ml ●砂糖…大さじ2
●塩…小さじ1 【錦糸卵】●卵…1個 ●みりん…小さじ1 ●塩…ひとつまみ
●きゅうり…1/2本 ●スモークサーモン…適量 ●むきえび…適量 ●いくら…適量

〈作り方〉

- 1.米は研いでざるにあげ、鍋に入れて水と昆布を入れ、30分程浸水させて炊く。
- 2.すし酢の材料をすべて混ぜ合わせ、炊きあがったごはんにかけてさらに混ぜ、すし飯を作る。
- 3.卵、みりん、塩を混ぜ合わせ、フライパンの弱火で両面を薄く焼く。焼きあがったら重ね合わせて切り、錦糸卵を作る。
- 4.きゅうりは斜め薄切りにして千切りにし、塩をひとつまみかけてもみこみ、水気を絞る。
- 5.グラスやカップに、すし飯、具材を入れ、上にも飾り付けてできあがり。

〈ポイント〉

錦糸卵を作るとき、熱したフライパンを濡れ布巾に当てて温度を均一にすることで、きれいに焼き上がります。

ほかにも asami先生のレシピを公式YouTubeにて公開中!

