

リトルよこて×トレジオン

～秋田・横手を味わう秋のグルメフェア～

リトルよこてfunパーティ

なめこのジュレ



	材 料	分量 (4人分)
A	なめこ	100 g
	酒	10 g
	みりん	10 g
	昆布	2 g
B	醤油	3 g
	つゆの素	15 g
	水	120 g
	鰹節	4 g
	ゼラチン	2.7 g

※ 用意するもの

氷水

ボウル

少し大きめのボウル

手 順

- ① ゼラチンをふやかしておく。
- ② Aを大きめの鍋にいれて火にかけ、アルコールをとばす。
- ③ ②にBを入れて沸騰させる。
- ④ 火を消し、③に鰹節を入れ混ぜ3分ほどおいてから濾す。
- ⑤ 濾した④になめこを入れて火にかけ、沸騰させる。
- ⑥ 灰汁を取り除き、火を消す。
- ⑦ ①でふやかしたゼラチンをなめこ汁に入れ、よくかき混ぜる。
- ⑧ なめこ汁をボウルに移す。
- ⑨ ⑧よりも少し大きめのボウルに氷水を用意し、⑧を氷水で冷やす。
- ⑩ 底になめこが溜まらないよう、たまにかき混ぜ冷めたら完成。