

ariさん

県内在住。キッチンアドバイザーとして料理教室を開くなど幅広く活躍。「家ごはん」から「おもてなしごはん」まで幅広い食シーンを提案してくれます。



ari
の
食卓

ゆず



ゆずジュレ

作り方

材料(出来上がり量約400g).....

市販のポン酢...200cc

水...100cc

ゼラチン...5g

水...大さじ1

- ① ゼラチンを大さじ1の水で溶かしておく。
- ② ポン酢と水とゆずのしづり汁を合わせ、レンジで軽く温める。①のゼラチンを15秒ほどレンジで温めたものと合わせ冷蔵庫で冷やし固める。
- ③ フォークなどでくずして出来上がり。

400gで
約67kcal