

平成21年度入賞作品

県西の野菜 ベジタブル・スイーツコンテスト レシピ

【デザート感覚で食べたいスイーツ部門】



グランプリ



作品名	きゅうりとヨーグルトのグラデーショนมース -コンフィチュール添え-				
PRポイント	サラダに欠かせない胡瓜がナント！さわやかなデザートになりました。				
材料 (6人分) 1人分: 175kcal	きゅうり 砂糖 レモン汁 梨	1/2本 20g 小さじ1/2 1/16個	} A	粉ゼラチン 水 プレーンヨーグルト 砂糖 牛乳 生クリーム	10g 90cc 200cc 50g 200cc 100cc
	きゅうり(皮むき) 砂糖 レモン汁 梨	1/2本 15g 小さじ1/2 1/16個		} B	
作り方	<p>Aのきゅうりは皮ごと、梨は皮をむいてすりおろし、砂糖、レモン汁を加えてとろりとするまで煮詰める。</p> <p>Bのきゅうりは皮をむき、 と同様に煮詰める。</p> <p>粉ゼラチンは分量の水を加え、ふやかしておく。</p> <p>牛乳に砂糖を加え、火にかけ、沸騰する前に火を止め、 を加えて溶かす。</p> <p>にヨーグルトを加え、氷水でとろりとするまで冷やす。</p> <p>生クリームを泡立て、 と合わせる。</p> <p>の1/3量に を加える。</p> <p>グラスに を2/3入れ、冷蔵庫で冷やし固めたら をゆっくり入れ、さらに冷蔵庫で冷やし固め、最後に のソースをかける。</p>				

新たな発見！！
キュウリで
スイーツ

