

<新しょうがのグラスゼリー>

～片桐 智子先生考案～

【材料】4～5人分

新しょうが …………… 75 g
レモン汁 …………… 大さじ2
はちみつ …………… 大さじ4
寒天 …………… 1/4本
水 …………… 500cc
フレッシュバーム …………… 適量

【作り方】

- ① 新しょうがはすりおろして絞り、しょうが汁にする。
- ② ①にレモン汁を加えて軽く混ぜる。
- ③ 寒天は水につけて戻し、ごみなどをきれいに洗い落して細かくちぎり、分量の水に30分以上浸けておく。
- ④ ボウルに②を入れてはちみつを加え、よく混ぜる。
- ⑤ ③の寒天を火にかけて煮溶かし、あら熱を取って④に加え、冷やしたグラスに流して冷やし固める。
- ⑥ ⑤をグラスのまま受け皿にとって、レモンバームを添える。