



## 見た目も涼しげ! さっぱりゼリー すいかゼリー

### 材 料 (4人分)

すいか(皮と種を除いて丸くくり抜いたもの)	正味250g
水(300mlから大さじ1除く)...	285ml
砂糖	60g
粉ゼラチン	5g
レモン汁	大さじ1
ミントの葉	適宜

### 作り方

1. すいかは丸くくり抜くか1.5cm角切りにし、容器に4等分にして入れる。
2. 鍋にAを入れて火にかけ、沸とう直前に火を止め、粉ゼラチンを振り入れてよく混ぜ溶かしてレモン汁を加える。
3. 2をボウルに移し、底を氷水にあててかき混ぜながら粗熱をとる。
4. 1に3を注ぎ、冷蔵庫で冷やし固める(約2時間)。お好みでミントの葉を飾る。

※粉ゼラチンは熱湯(約80℃)に直接振り入れて溶かすタイプを使用。