

家庭で簡単！おもてなしにも最適な

レシピ考案 ● 木原祐健

「豆乳かん」四季のソース添え

豆乳かん

材料(4人前)

- 豆乳 300ml
- 水 50ml
- 粉寒天 4g
- 砂糖(上白糖) 40g

作り方

- 1 鍋に水と寒天を入れ、火に掛けて混ぜる。ぐつぐつしてきたら弱火にしてそのまま2分ほど混ぜて寒天を溶かす。
- 2 砂糖を入れ、混ぜながらよく溶かす。
- 3 豆乳を少しずつ混ぜて加える。

👁️ ここがポイント!

一度に入れすぎると豆乳が凝固するので注意しましょう。

- 4 金型や耐熱容器などに流し入れ、あら熱を取りながら、常温で1時間固める(その後、冷蔵庫等で冷やしても美味しく召し上がれます)。



四季のソース

春

- * 桜の花の塩漬け 4輪 (製菓材料コーナーなどで手に入ります)
- * 水 60cc
- * 砂糖 60g

- 1 桜の花を塩抜きする(塩を振り落とし、水に20分浸けて塩分を抜く)。
- 2 ①の水を捨てる。
- 3 水を沸騰させ、砂糖を入れて溶かし、2/3くらいになるまで煮詰める。
- 4 あら熱がとれたら、桜の花を入れ、軽く混ぜる。

夏

- * 抹茶 3g
- * お湯 15cc
- * 水 60cc
- * 砂糖 60g

- 1 抹茶に80度程度のお湯を入れ、泡立て器等でよく溶かす。
- 2 水を沸騰させ、砂糖を入れて溶かし、2/3くらいになるまで煮詰める。
- 3 火を止めて②を入れ、よく混ぜる。

秋

- [A] * りんご 中サイズ1/4個
- * はちみつ 10g
- * レモン 5cc
- [B] * りんご 中サイズ1/2個
- * はちみつ 15g
- * 砂糖 15g
- * レモン 15cc

- 1 Aのりんごを角切り(3mm~5mm角くらい)にし、Aのはちみつ、レモンとあえる。
- 2 Bのりんごをすり下ろし、Bのはちみつ、砂糖と混ぜて火に掛ける。
- 3 ②のあら熱がとれたらレモンを入れ、よく混ぜる。

冬

- * ゆず 中サイズ1個 (200g程度)
- * はちみつ 40g
- * 水 80cc

- 1 ゆずを半分に切り、果汁をしぼる。種と袋を除き、皮のわたをこそげむく。
- 2 ゆずの皮を細切りにし、さっとゆでる。ゆでた湯は捨てる。
- 3 ゆずの皮、はちみつ、水を入れて火にかけ、弱火でこげないように半量程度まで煮詰める。
- 4 あら熱がとれたら③にゆずの果汁を入れ、よく混ぜる。