

夏の丸ごと柑橘ゼリー（直径 12cm）

◎材料

グレープフルーツ … 1個

グレープフルーツジュース … 100ml

砂糖 … 大さじ1と1/2

ゼラチン … 3g

ナタデココ … 7, 8個

◎料理手順

- ① グレープフルーツの上側を大きめにカットし、下側の果肉と皮の間に包丁で切り込みを入れ、スプーンなどで果肉を抜く（この時に穴を開けないように慎重に）
- ② 果肉の白い部分を包丁で掃除して、果肉を1つずつ外していく
（甘さが足りなかった場合砂糖を適量かけて調節する）
- ③ 鍋にジュース、ゼラチン、砂糖を入れ溶かし、粗熱を取る（沸騰しないように注意）
- ④ グレープフルーツの釜に外した果肉（よく水分を切ってください）、ナタデココを入れゼリー地を流し入れ、気泡を飛ばして冷蔵庫で30分ほど冷却する
- ⑤ 涼しげな器に盛りつけて完成です