



オレンジゼリー

完成イメージ

余ったジュースで簡単 オレンジゼリー

目安:10分
 冷やす時間は除く

材料 (4人分)

- 残りのオレンジジュース …………… 400cc
- アガー …………… 大さじ1
- 砂糖 …………… 大さじ1
- 水 …………… 大さじ4

- ゼリー用にとっておいたオレンジの房 …………… 4~8房
- ゼリーを入れる器(オレンジの半月型の皮) … 4個
- ミントの葉 …………… 適宜

*アガーが、手に入りにくいときは、ゼラチンを使用してもOK!
 ゼラチンを使う場合は、
 ケースに記載されている使用方法に準拠ください。



《オレンジゼリー》

- ① オレンジの器に、中身用のオレンジ1房を2~3個に切って入れる。
 (1人分に使うオレンジの量)
 (中身用…1房 飾り用…あれば1房)
- ② 鍋にアガーと砂糖を入れ良く混ぜておく(火はつけない)。
 *アガーは、火にかける前に砂糖と混ぜることでダマになりにくい!
- ③ ②に水を入れよく溶かし、温めたジュース(電子レンジ600wで1分半)を
 混ぜ入れ、火をつける。
 *アガーは、常温で固まるのでジュースは、温めておきましょう。
- ④ 中火でかき混ぜながら軽く沸騰させる。
- ⑤ 器に注ぎ入れ冷蔵庫で冷やして
 飾り用のオレンジとミントの葉を飾って出来上がり!