

# スイカとココナツのジュレ



## 材料 (4人分)

### <スイカのジュレ>

- ・スイカ (正味) …… 300g
- ・水 …… 70g
- ・寒天粉 (市販) …… 1.3g

### <ココナツジュレ>

- ・牛乳 …… 220g
- ・ココナツファイン …… 30g
- ・水 …… 100g
- ・グラニュー糖 …… 38g
- ・寒天粉 (市販) …… 1g

## 作り方

### <ココナツジュレ>

- ① 鍋で牛乳を沸かし、ココナツファインを加えて、フタをして約10分程度蒸らす。
- ② 別鍋に水と寒天を合わせ、中火にかける。寒天が溶けたらグラニュー糖を加えて溶かす。
- ③ ②を濾して①に加え、器の1/2くらいまで適量を流し入れたら、冷蔵庫で冷やし固める。

1. スイカの種を取り除き、ミキサーなどでピュレにする。
2. <ココナツジュレ>②と同様に、寒天を煮溶かして濾し、1に手早く混ぜ合わせる。
3. 冷蔵庫で冷やし固めたココナツジュレの上に、適量をそつと流し入れ、再度、冷蔵庫で冷やし固める。

たつのご産直市場で  
購入できる食材

・スイカ