Hello Green EVERY × FMK パンゲア!

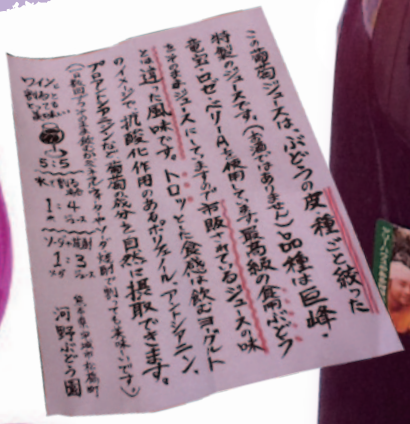
ハローグリーンエブリーキッチンスタジオ

FMKパンゲア 毎週火曜日 13:40頃から オンエアー

"最高級の食用ぶどうを、皮・種ごとしぼった美味しいジュース!!"

宇城市
河野ぶどう園の
ぶどうジュースで!!

ぶどう ジュレ



もちろん、そのままでも最高。

プルプルッ!!

<材料> (4人分)

- 河野ぶどう園 ぶどうジュース 400ml
- さとう 大さじ4
- 白ワイン 大さじ1
- 粉ゼラチン 5g
- 水(ふやかし用) 大さじ3
- あれば、ミントの葉 4枚

<作り方>

① 鍋にぶどうジュース、さとうを入れて火にかけます。

② さとうがとけたら火を止め、ふやかしたゼラチンを加えて余熱でとかす。

③ 鍋の底を氷水にあて、粗熱が取れたら白ワインを加え、混ぜながら、とろみがつくまで冷やし、バットに流し入れて冷蔵庫で1時間位冷やし固める。

④ 固まったら、スプーンなどでくずしワイングラスなどに盛ってミントの葉をのせたら出来あがり!!