

大根おろしシャーベットのレシピ

◎材料

大根	・・・400g(1/3本分)
レモン汁	・・・1個分
水	・・・50cc
粉ゼラチン	・・・5g
砂糖	・・・70g
卵白	・・・0.5個分

◎つくりかた



①大根をすりおろし、ざるにさらしをかぶせて流水で洗う。さらしがなければ大根おろしをボウルに入れて洗い、ざるにクッキングペーパーをかぶせたもので水をきるとよい。
※水は自然に落ちる分だけきり、絞らないようにする。



②鍋に大量の水を入れて沸かし、大根おろしを入れて吹きこぼれないように中火で20分ほど煮る。



③再び①のようにして大根おろしを流水で洗い、水をきったら容器に移し、**レモン汁**を混ぜる。
※**熱い**のでやけどをしないように気をつけましょう。



④鍋を弱火にかけ**水**を温めながら木ベラで混ぜて**粉ゼラチン**を丁寧に煮溶かす。ゼラチンが完全に溶けたことを確認して**砂糖**を入れ、溶かす。



⑤荒熱を取って③に混ぜ、冷凍庫に入れて、30分に一度とりだしてゴムベラで混ぜる、を3回繰り返す。



⑥**卵白**を角が立つくらい泡立てて、⑥に加え、よく混ぜてさらに冷やし固めたらできあがり。卵白は少量だと泡立てにくいので、1個分を泡立て、半量を使いましょう。

※カチンコチンに固まるので、常温に戻し、少し解けてから器にとって食べましょう。

無理やり削ろうとするとけがをしますよ。

※ミキサーでジャムと混ぜると上の写真のようになります。(右:ブルーベリー、上:バラ)



※コーンは別売りです。