



## <青梅の甘露煮をのせたくずきり>

### \* 材料 \* 2人分

葛粉……………40g  
水……………100cc

青梅の甘露煮

黒蜜

バニラアイスクリーム

### \* 作り方 \*

①葛粉は粗ければすり鉢でつぶし、ボウルに移す。水を注ぎ、なめらかな液状になるまでスプーンなどで混ぜる。同時に、鍋にたっぷり湯を沸かしておく。

②流し缶などの型に①を厚さが2mmくらいになるように流し入れる。



③鍋で沸かした湯に型の底をつけながら、手早く揺すって均等な厚さに広げる。



④くずの表面が固まったら型ごと湯に沈める。全体が透き通ったら湯から型ごと引き上げ、氷水の入ったボウルに浸ける。

⑤冷めたら型から外し、氷水に落とす。十分に冷えたら、包丁で1cm幅に切る。



⑥ ②～⑤の工程を繰り返してつくったくずきりを半量ずつ器に盛り、青梅の甘露煮とバニラアイスクリームをのせ、最後に黒蜜をかける。