

使用した
豊川産農産物

とよかわいちご

とよかわ大葉

最優秀賞

豊川いちごと豊川大葉のムース



レシピ発案者

ディノ

さん

<PRポイント>

いちごと大葉でいどりよくした。
大葉の風味がいきるように甘すぎない味つけにした。
だれにでもかんたんにつくれるレシピを考えた。

<材料>

6人前（90mlカップ×6カップ）

Aいちご200g
A牛にゅう125g
Aヨーグルト125g
Aさとう50g
Aゼラチン5g
A水50ml
B大葉5まい
B水100g
Bさとう10g
Bレモン汁小さじ1
Bゼラチン2.5g
ホイップクリーム適量
いちご2個（かざりつけ用）

<作り方>

調理時間 1時間

1. Aいちご、牛にゅう、ヨーグルト、さとうをミキサーでまぜる。
2. AゼラチンをA水でとかす。電子レンジで30秒チンとする。
3. 1に2を加えてまぜる。
4. 3をカップに入れて冷ぞうこで冷やす。
5. B大葉をみじん切りにする。
6. B水、Bさとう、5をなべに入れて中火にかける。ふっとうしたら火を止めてBレモン汁を加えて、Bゼラチンを加えてまぜる。
7. 6を容器に入れて冷ぞうこで冷やす。
8. 7が冷えて固まったら、あらくきむ。
9. 4のカップに8をのせる。
10. 9にホイップクリームをしぼり、いちごを切っただけ。