

今月の食材 梅干し

のし梅

材 料 (4人分)

- ・梅干し ……中サイズ8個
- ・砂糖 ……大さじ4
- ・日本酒 ……大さじ3
- ・粉寒天 ……小さじ1
- ・水 ……200cc



作り方 (調理時間 約40分)

- ①梅干しの種を取り、叩いてペースト状にする。
- ②鍋に水、砂糖、日本酒を加えて、煮立ったら弱火にし、約5分煮詰め粉寒天を加える。
- ③粉寒天が溶けたら①を入れ、さらに中火で約2分煮詰める。
- ④バットもしくは平らな容器にクッキングシートを敷き、厚さ1cm弱くらいになるように③を流し入れて広げ、約30分冷蔵庫で冷やし固める。
- ⑤固まったのを確認したら、一口サイズの短冊状にカットし完成。