



ピーチポークの ピーちぴち ジンジャーグリル



材料 (4人分)

- 豚ロース 150g・4枚
- 桃のシロップ漬 1瓶
- 玉葱 2個
- レタス 1/2個
- しょうゆ 120cc
- 酒 40cc
- しょうが 80g
- 桃のシロップ 80cc
- 添え用野菜 適量



イチジクジャムの ラッシーパンナコッタ



材料 (4人分)

- 飲むヨーグルト 20cc
- イチジクジャム 40g
- 生クリーム 250cc
- グラニュー糖 50g
- 板ゼラチン 3g
(または、粉ゼラチン)
- 水 大さじ1

つくり方

- ① 板ゼラチンは、水にさらしふやかしておきます。
- ② 生クリームとグラニュー糖を火にかけ、沸騰させないように弱火で、グラニュー糖をとかします。
- ③ ②にふやかした板ゼラチンを加えてとかし、氷水にあてて荒熱をとり、器に入れて冷やします。
- ④ ③に飲むヨーグルトを流して、イチジクジャムを添えて完成です。

※イチジクジャムの場合は、やわらかいので写真のようにのせて楽しむ場合は、硬めのジャムがお薦めです。



夏トマ ホットケーキ (パンケーキ)



材料 (4人分)

- トマト (中の大きさ) 4個

[ホットケーキのもと]

- ホットケーキミックス 100g
- 卵 1/2個
- 牛乳 75cc
- ゆずジャム 大さじ2

[自家製リコッタチーズ]

- 生クリーム 250cc
- 牛乳 250cc
- 塩 ひとつまみ
- レモン 1個

- ① トマトは、上と下を切り離して、中身をくり抜いておきます。
- ② フライパンにバターを敷いて、くり抜いたトマトをおきます。
- ③ [ホットケーキのもと]を容器にいれて、よくかき混ぜます。
- ④ ③を②のトマトのくり抜いた部分に半分ほど流し込み、トマトを動かして、ずっと動くようになったら裏返して、蓋をして弱火で5分ほど焼きます。
- ⑤ 串を挿して何もつかなければ出来上がりです。
- ⑥ トマトの上に[リコッタチーズ]とゆずジャムをのせて、完成です。

※[自家製リコッタチーズ]のつくり方

材料を鍋に入れて火にかけ、弱火で混ぜないで、沸いてきたら、くるっとまわしかけるようにレモンの絞り汁を加えます。後は混ぜたりせずにおき、分離してくれば出来上がりです。ペーパーをしたザルでこしてください。(自然に水切り)



生姜のジェラート

材料 (4人分)

- 牛乳 500cc
- 生姜 10g 程度
- 三温糖 100g

- ① 鍋に材料を入れて、三温糖をとかすように混ぜながら少し煮詰めます。
- ② ①の荒熱をとり、冷ました後、凍らして、お好みの果物を添えて、完成です。