

# 河内晩柑（愛南ゴールド）のジュレ

1 コ分 68Kcal



## 【材料（4人分）】

愛南ゴールド…………… 3 コ  
水…………… 300cc  
砂糖（好み）…………… 大2  
粉寒天…………… 1g～  
ミント…………… 少々

## 【作り方】

- ①愛南ゴールドは皮をむきボウルに取る。
- ②小鍋に分量の水、砂糖、粉寒天を入れてよく混ぜ弱火にかき、沸騰すれば2分ほど煮る。少し冷まし①を合わせる。
- ③氷の上に②をのせて少し冷まし、液が固まりかけてきたら手早く器に入れて固める。
- ④ミントを添えていただく。

- \* 他のみかんを利用しても良い。
- \* 河内晩柑（愛南ゴールド）の旬は4月～7月。