

# 河内晩柑の寒天サラダ (マーマレードソースかけ)

1 人分 152Kcal



## 【材料 (4 人分)】

粉末寒天…………… 1 本 (4g)  
水…………… 2C  
砂糖…………… 大 1

河内晩柑…………… 大 1 コ  
えび…………… 80g

あさりむき身…………… 80g  
酒…………… 少々  
塩…………… 少々

ベビーリーフ…………… 100g  
プチトマト…………… 100g  
紫玉ねぎ…………… 40g

①  
マーマレード…………… 150g  
ワインビネガー…………… 50cc  
塩…………… 少々  
胡椒…………… 少々

## 【作り方】

- ①小鍋に水、粉末寒天、砂糖を入れ 2 ~ 3 分中火で煮て少し冷ます。
- ②型に皮をむいた河内晩柑、塩ゆでしたえび、酒、塩少々でから炒りしたあさりむき身を入れ、①の寒天液を全体にかけ冷やし固める。固まれば好みの大きさに切る。
- ③皿にベビーリーフ、プチトマト、紫玉ねぎを盛り、中心に②をのせ③のマーマレードソースをたっぷりかけていただく。

\* 河内晩柑の旬は 4 月 ~ 7 月。