

うるおい野菜のカンタンおいしいレシピ°

.....

P



ピュアヴェールのゼリー寄せ

- ① 粉ゼラチンは水大さじ6をふり入れてふやかす。
ピュアヴェールはせん切りにする。
- ② ささ身は、酒大さじ1をふりかけ、ゆでて火を通す。
粗熱をとって細く裂く。
- ③ (A)を温め、熱いところに①のゼラチンを入れて溶かし、白ワインを加え粗熱をとる。
- ④ ゼリー型にピュアヴェール、ささ身を等分に入れ、
③も等分に注ぐ。冷蔵庫で好みの堅さに固める。

材料(ゼリー型 8~10コ分)
ピュアヴェール.....1袋
鶏ささ身.....2本
粉ゼラチン.....大さじ2
白ワイン.....大さじ1

(A)
水.....カップ3
鶏ガラスープの素..小さじ1
塩.....小さじ1
こしょう.....少々
•酒