こんしゅうのつくろし

きんぎょゼリー



用意するもの(3~4袋分)

サイダー … 200cc+適量 / リンゴジュース … 200cc / シロップサイダー … サイダー200cc+かき氷シロップ大さじ1 ゼラチン … 15g / 果物、ハーブ、煮豆 … 各適量 / 小さなポリ袋 … $3\sim4$ 袋

作り方

1 3色のゼリーをつくる



ゼラチン5gをお湯50ccで溶かしたものを3つ用意します。 それぞれ、サイダー、リンゴジュース、シロップサイダー各 200ccずつを加えて、よく混ぜます。 バットに入れて冷やし、3色のゼリーをつくります。

3 袋に詰める



ポリ袋に、煮豆、3色のゼリー、ハーブ、果物のきんぎょを順に 入れ、最後にサイダーを入れて完成です。

2 果物のきんぎょをつくる



クッキーの型などをつかって、果物をお魚の形にくり抜きます。

4 器にうつして食べる



よく冷やしたガラスの器にうつして、おいしくめしあがれ。

