小夏のゼリー寄せ

●材料●　4 人分

(ワタの蜜漬け)

小夏(日向夏) ……8 個
水 …… 200ml
グラニュー糖 ……50g
蜂蜜 ……15g

(ゼリー生地)

カラギーナン ……6g
水 ……200g
グラニュー糖 …… 60g
小夏の絞り汁 ……100g
ワタの蜜漬け汁 ……200g
コアントロー …… 15ml
※液体を正確に計量したいので、グラム表示にしています。

●作り方●

1. ワタの蜜漬けを作る。小夏 4 個は皮をむき、一房ずつに果肉を取り出し、適当な大きさに切る。残りの小夏 4 個は器用とし、果肉を取り出す。
2. 鍋に水とグラニュー糖を入れて火にかけ、温まったら蜂蜜、小夏の 8 個分の果肉、4 個分の表皮を加えさっと煮て、冷やす。
3. ゼリー生地を作る。カラギーナンと、倍量のグラニュー糖(分量から 12g)とよく混ぜ合わせる。鍋に分量の水、残りのグラニュー糖を入れて火にかけ、グラニュー糖を煮溶かし、ワタの蜜漬け汁を加え、沸騰させる。
4. カラギーナンとグラニュー糖を混ぜたものを少しずつ加えて混ぜ、ボウルに移す。あら熱を取り、小夏の絞り汁、コアントローを加える。
5. 小夏の器にワタの蜜漬けを入れ、ゼリー生地を注ぎ、冷やし固める。