



# 館山クッキング大使 川上文代の 地産地消レシピ



今回は、いちじくの加工品を使ったレシピを紹介します。日持ちするように加工したいちじくは使いやすく、お料理のレパートリーが広がります。ぜひお試しください。(川上)

川上先生ブログ <http://ameblo.jp/fumiyokawakami>

## No.57 いちじく羊羹

材料(2人分) 11 cm × 15 cmの流し缶

### 水ようかん

水	1 2 0ml
粉寒天	1/2袋(2g)
つぶあん	1 2 0g
砂糖	3 0 g

### いちじく羊羹

水	1 0 0ml
粉寒天	1/2袋(2g)
いちじくピューレ	1 0 0g



### <作り方>

1. 水ようかんを作る。鍋に水と寒天を入れ、泡だて器で混ぜながら火にかけて煮溶かし、粒あんを入れてよく混ぜる。これを流し缶に入れて冷やし固める。
2. いちじく羊羹を作る。鍋に水と寒天を入れて、泡だて器で混ぜながら煮溶かし、いちじくピューレを加える。粗熱を取り、1の流し缶に流し入れ、冷やし固める。
3. 型から出して、切り分ける。

