

そのまんま苺ゼリー

紹介者 長田敬子さん

材料（8人分）

テングサ……………10g 砂糖……………50g
水……………2と1/2カップ 苺……………中8個
酢……………小さじ1/2強 菜の花（あしらい）適量

作り方

テングサを水でよく洗う。

テングサと水を鍋に入れて沸騰させる。

沸騰したら酢を入れて3分くらい煮る。

その後、とろ火にして30分くらい煮て、火を止める。

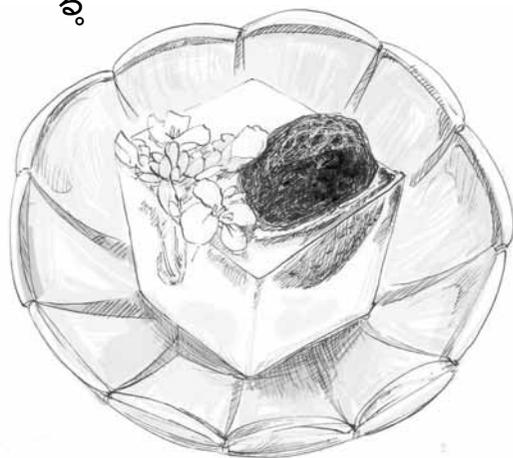
熱いうちに、さらし布巾で作った袋に入れてこす。

漉した寒天液を火にかけ、砂糖を加えてよく煮溶かす。

砂糖が溶けたらアルミカップに流し入れ、苺を浮かべる。

粗熱がとれたら冷蔵庫へ入れ、冷やし固める。

最後に菜の花をあしらって完成。



新生姜の

かりんとう

紹介者 青木和子さん

材料

新生姜……………適量
砂糖……………生姜と同量

作り方

生姜をスライスし、熱湯で4〜5回煮出す。

（辛味がとれる）

鍋に、水気をしっかりと切った生姜と砂糖を入れ、かき混ぜながら煮る。

生姜に砂糖がからむまで、じっくり焦がさないように煮る。

テングサは、はじめのうち赤紫色をしています。水にさらし天日乾燥を4・5回繰り返すと黄白色になります。砂糖を入れずに、トコロテンにしてもおいしいです。