

Recipe.No.3

河内晩柑のバルサミコ

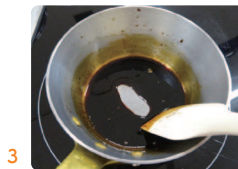
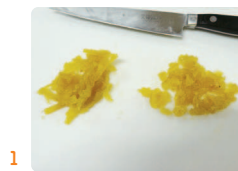
初夏に食べたくなる
さっぱりとした味

材料(4人分)

- 河内晩柑果皮のハチミツ漬 80g
- バルサミコ 小さじ4
- ハチミツ 小さじ2
- プレーンヨーグルト お好みで
- 果肉 お好みで

【作り方】

- 1 果皮のハチミツ漬をみじん切りにする。
- 2 鍋にバルサミコ、ハチミツを合わせ火にかける。
- 3 少しとろみが出る程度に煮詰め、1を加える。
- 4 熱を取り、よく冷えた状態にする。
- 5 器にプレーンヨーグルト、果肉をお好みで盛り付け、4をかける。



Recipe.No.4

河内晩柑の ココットケーキ

河内晩柑とハチミツに
アーモンドの風味がマッチ

材料(6個分)

- 河内晩柑果皮のハチミツ漬 適量
- 無塩バター 150g ●砂糖 150g
- アーモンドパウダー 150g ●全卵 120g
- 薄力粉+アールグレイパウダー 30g+小さじ1/2
- 粉糖 適量 ●12cm×8cmだ円ココット使用

【作り方】

下準備:オーブンは180℃に温めておく。

*アーモンドクリームを作る。

- 1 室温に戻した無塩バターをボウルに入れてほぐし、クリーム状にする。
- 2 砂糖、アーモンドパウダーを一緒にザルでふるい、1に加え、泡立て器でよくすり混ぜる。
- 3 全卵をよく溶きほぐし、2に少しずつ加える。加えた全卵が完全になじんだら次を加える。
- 4 ふるった薄力粉とアールグレイパウダーを加えて、粉気が無くなる程度混ぜる。

*仕上げ

- 5 ココット(陶器の容器)の半分の高さにアーモンドクリームを絞る。
- 6 粗みじん切りした果皮のハチミツ漬をお好みで加える。
- 7 さらにアーモンドクリームをココットの八分目まで絞る。
- 8 表面に粉糖を茶こしでまんべんなくふるう。
- 9 天板に並べて180℃のオーブンで約25分間焼き上げる。

