

ぶどうの錦玉羹

調理時間 10分

《 材 料 》

巨峰	一房
パイナップル(缶詰)	1缶
パイナップル(缶詰)シロップ	1/2カップ
寒天(シロップ漬け)	1パック
砂糖	大さじ1杯
チェリー	4個

《 作り方 》

- ① 巨峰は半分に切り、片方は皮をむいておきます。
- ② パイナップルは1cm角に切ります。
- ③ パイナップル(缶詰)シロップに砂糖を加えます。
- ④ 器に巨峰、寒天、パイナップル、パイナップルシロップを入れた上に、チェリーをのせて盛り付けします。



【おいしさのヒミツ】

缶詰のシロップにお好みで砂糖等を加え味付けして下さい。

☆お料理上手メモ☆

大人向けには、焼酎やリキュールを加えてもおいしいです。

(1人分)

エネルギー	たんぱく質	脂 質	炭水化物	食塩相当量
91 kcal	0.4 g	0.1 g	23.4 g	0 g

制作：みかしほ学園 日本調理製菓専門学校・日本栄養専門学校
<http://www.mikashiho.ac.jp>