

瀬戸内レモンのふんわりムース

材料 4人分

カゴメ野菜生活100
瀬戸内レモンミックス-----200ml
生クリーム-----100ml
砂糖-----20g
ゼラチン-----5g

<レモンソース>
カゴメ野菜生活100
瀬戸内レモンミックス-----100ml
砂糖-----大さじ1.5
コーンスターチ-----小さじ2

<飾り>
瀬戸内産レモン-----適宜
ミント-----適宜

作り方

- ①小さな器に瀬戸内レモンミックスを大さじ2ほど入れゼラチンを振り入れる。
- ②野菜生活と砂糖を入れて火にかけ、砂糖が溶ける程度加熱する。
- ③砂糖が溶けたら、①を入れ、混ぜ合わせ、ボウルに氷水をはって鍋底をつけ、混ぜながら粗熱をとる。
- ④生クリームを7分立てに泡立て、③を少しずつ加えてよく混ぜ合わせカップに入れて冷やし固める。

<ソース>

- ①鍋に野菜生活、砂糖、コーンスターチを入れてよく混ぜる。
火にかけ沸騰させ、冷ましておく。出来上がったムースにかけ、レモンとミントを飾る。

ポイント

他の色の野菜生活でもおいしくできます。



調理時間

20分

* 冷蔵庫で固める時間を除く