



じゃがいものゼリー

作り方

- 1 アガーと砂糖を混ぜる。
- 2 じゃがいもは皮をむいて切り、分量の水でゆでる。
- 3 じゃがいもが軟らかくなったら、ゆで汁が残った状態のまま鍋の中でつぶし、裏漉しをする。(ドロツとした状態が目安)
- 4 3に生クリームを加えて混ぜる。
- 5 鍋に牛乳と砂糖を混ぜる。1を少しずつ加えて混ぜ、中火でとろみがつくまで温める。
- 6 4に5を加えてよく混ぜ、型(または器)に流し入れて、冷やし固める。
- 7 6を盛りつけ、生クリーム、ジャム、ポテトチップスを飾る。

星野 順子さん

調理時間 60分

材料〈4人分〉

じゃがいも	…… 3~4個(200g前後)
水	…… 300ml
生クリーム	…… 100ml
牛乳	…… 200ml
砂糖	…… 60g
アガー	…… 12g
砂糖	…… 30g
生クリーム	…… 100ml
お好みのジャム	…… 適量
ポテトチップス	…… 4枚



- アガーがだまにならないように気をつける。
- じゃがいもの代わりにかぼちゃを使っても良い。

