

大正野菜で
つくる

お料理レシピ

ヤーコンのグラニティとその冷製クリーム



ヤーコンのグラニティ

ヤーコンのグラニティ 材料

- ヤーコン 2～3本
- シロップ 水と砂糖の同量
- レモン汁 市販のもの

ヤーコンの冷製クリーム

- ヤーコン 2～3本
- 生クリーム 1 $\frac{1}{2}$ 杯
(乳脂肪45%)

つくりかた

(ヤーコンのグラニティ)

ヤーコンをジューサーにかけ、布などで絞り、汁を取り出します。
シロップ、レモン汁を適量加えます。
冷凍庫に入れシャーベット状になれば完成です。

(ヤーコンの冷製クリーム)

ヤーコンをジューサーにかけ、布などで絞り、汁を取り出します。
(ここまでは同じ)
絞り汁に生クリームを入れ混ぜあわせれば完成です。