

スミレのゼリー



●材料〈4人分〉

- スミレの花…………… 適量
- 粉寒天…………… 4g
- 水…………… 400ml
- 砂糖（またはハチミツ）80g
- 梅酒またはブランデー 少量

●作り方

- 1 スミレの花をよく洗い、水気を拭き取る。
- 2 小鍋に水を入れ、粉寒天を振り入れてかき混ぜ、火にかけて煮溶かす。沸騰してきたら砂糖を混ぜて火から下ろし、梅酒を混ぜる。
- 3 グラス3～4個に2を流し入れて、スミレの花を散らし、冷蔵庫で冷やし固める。



ひとくちメモ!

梅酒の代わりに好みの果実酒でもOK! 季節を楽しむゼリーなので、たんぽぽや藤の花でもいいでしょ。