

そうめんゼリー寄せ

冷たいものが食べたくなるこの季節に、
なにかいいものはないか…と
考えて作ってみたのが、
このそうめんゼリー寄せです。

一般的に“そうめんのゼリー寄せ”は
そうめんをゼリーや寒天で寄せたものですが、
これはそうめんもムース状のため、
ミキサー食の方でも召し上がることができます。

普通食・刻み食用のそうめん寄せと並行して、
ミキサー食用も作りました。



先に作っておいた枝豆ムースを
コロコロに切って型に入れる。
(今回は水ようかん型を使用)

右の2本は、普通のそうめんを
使用したそうめん寄せを
作っているところ。
枝豆の上に梅そうめんを入れる。

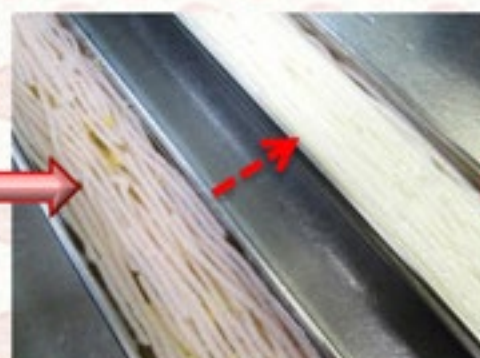
そうめん(白)のをのせ、
ゼリー液(だし)を入れて
冷やし固める。



ゆがいたそうめんを
適量の水と一緒に
ミキサーにかけ、
嚙下食用増粘剤を加え
80℃まで加熱する。

ミキサー食用梅そうめんも
左記と同様に作る。
この間に、ゼリー液(だし)は
固まらない程度に冷やしておく。
(少しトロミがつく程度まで)

型には冷やしておいたゼリー液を
半量程度入れておき、
細く丸い口金をつけた絞り袋に
そうめんムースを入れて絞り出す。



またゼリー液を少量加え、
今度はそうめん(白)ムースを
上から同様に絞り出す。
冷蔵庫で冷やし固める。

型から取り出すと
このようにできあがる。
あとは切り分けるだけ。

今回はトマトゼリーを添えて
提供しました。
切り分けた断面も
普通のそうめん寄せと
ほとんど変わりません。

見た目も味も変わらない
“そうめんのゼリー寄せ”ができました。
「涼しげでおいしい。」と好評でした。



←普通食・刻み食用のそうめん寄せ