

## ドラゴンフルーツのバルサミコ風味、 クリスタルゼリー仕立て

材料（3人分）

ドラゴンフルーツ1個、キウイフルーツ1個、オレンジ1個、バルサミコ酢20cc、蜂蜜20cc、スペアミント1枝、レモン適量、グラニュー糖少々、粉糖適量

<クリスタルゼリー>

板ゼラチン5g、グラニュー糖20g、水150cc、イチゴのリキュール適量



作り方

- 1 ゼリーを作る。板ゼラチンは前もって水でふやかしておく。鍋に水とグラニュー糖を入れ、火にかける。沸騰する寸前に板ゼラチンを入れ、完全に溶かす。火から下ろし、粗熱を取り、イチゴのリキュールを数滴入れてまぜ、ボウルに移して冷蔵庫で冷やす。
- 2 ドラゴンフルーツは12等分の串切り。キウイは6等分の串切り。オレンジは包丁で実だけにする。
- 3 バルサミコ酢と蜂蜜をまぜて、ドラゴンフルーツを和えて30分ほど置くと汁が出てくる。冷蔵庫でそのまま冷やす。
- 4 器の縁にレモンの汁をこすりつけ、グラニュー糖を押し付ける。ドラゴンフルーツを盛り、汁を張る。上にキウイとオレンジを盛る。ゼリーを包丁でざくざくにして、上からかける。ミントに粉糖を振ったものを飾る。

料理のポイント

- 1 バルサミコ酢と蜂蜜はよく混ぜる。
- 2 汚い色になるので、キウイとオレンジには汁をかけない。
- 3 ゼリーは氷に見えるように、細かく刻む。