

## ◎◎ 新玉ねぎのムース ◎◎

レシピ提供：シトロン ヨーコ先生

旬の新玉ねぎの甘みをふんわり閉じ込めてムースにしました。桜を飾ってお花見気分です。

## ■材料（小グラス3個分）

新玉ねぎ	1個(約150g)
オリーブオイル	大さじ1
梅干	1個
塩	小さじ1/4
昆布出汁	100ml
生クリーム	50ml
粉ゼラチン	小さじ3/4 (2.5g)
冷水	小さじ2
桜の塩漬け	3個

## ★ポイント★

- ・新玉ねぎは2月～5月に収穫される春玉ねぎ。通常の茶色い皮の玉ねぎとは違い、白い柔らかい皮に包まれ、玉ねぎ特有の辛みがありません。
- ・梅干を加えることでフルーティーな塩味が加わります。新玉ねぎの甘みをぐっと引き立ててくれます。



**1** 粉ゼラチンを冷水に振り入れてひと混ぜし、10分おいて戻す。桜の塩漬けは5分水に漬けて塩を抜く。梅干しは種をのぞき、ペースト状にたたいておく。

**3** ②に昆布出汁・たたいた梅ぼしを加え沸騰したら蓋をして10分弱火で加熱する。

**2** 新玉ねぎは縦半分にしてから繊維に逆らって薄切りにする。鍋にオリーブオイルを熱し、新玉ねぎ・塩を入れ中火で透明になるまで炒める。

**4** ③と戻したゼラチンをミキサーに入れよく混ぜる。滑らかになったら生クリームを加えてさらに混ぜる。器に注ぎ、冷蔵庫で冷やし固める。桜の塩漬けをのせる。

## ★Cirton ヨーコ先生 からのお知らせ☆

日本橋三越本店7階「Hajimarino cafe」にてイベントレッスンを開催いたします。

4月29日（水・祭日）11:30-13:00

「喜ばれる持ち寄りパーティーレシピ」 by

Citronヨーコ×クリナップ

4月29日祭日 11時30分～13時

デモンストレーション形式でお料理レッスン、その後ランチとしてお食事を試食していただきます。

ベラティーナさんのワインが1杯つきます！

お申し込み・お問い合わせは

TEL：03-3274-8843（午前10時～午後7時）

