



KUMAMOTO

熊本

KUMAMOTO

## みかんムース 杉本 純子



### 材料

A	みかんの果汁	500g
	ゼラチン	15g
	砂糖	100g
B	牛乳	200cc
	生クリーム	200cc
	卵(全卵)	1個

### 作り方

- ①Aを鍋に入れて混ぜて、5分位置く。
  - ② ①を火にかけ、沸騰直前で止める（沸騰させないように気をつける）。
  - ③Bをよく混ぜる。
  - ④ ②と③を混ぜ合わせて型に入れ、あら熱が取れたら冷蔵庫でよく冷やす。
- ※②は沸騰させると固まりにくくなるので注意する。

#### 料理に まつわる話

みかんの甘酸っぱさとムースのなめらかさのバランスが絶妙で、河内みかんの良さがよく出たデザートです。  
みかん農家では人がたくさん集まる時によく作られます。

#### まめ 知識

黄色い色素成分であるβ-クリプトキサンチンには、発ガン抑制効果があるといわれています。特にみかんには、他の柑橘類に比べ圧倒的に多く含まれています。