

マルケンTVで紹介したレシピ

サンス・エ・サヴール シェフ 鴨田 猛

桃のコンポートとヨーグルトのかき氷

◎桃のコンポート（2人分）

- ・桃 …… 2個
- ・水 …… 500ml
- ・グラニュー糖 …… 210g
- ・レモン汁 …… 60g
- ・ミント …… 適量

- ①水の入った鍋にグラニュー糖、レモン汁、ミントを加え、火をつけてゴムベラで砂糖を溶かす。
- ②桃を皮のままくし切りにして鍋に入れる。
- ③沸騰してきたら10分ほど煮る。
- ④竹串を刺してスーッと通るようになったらラップをかけ、火を止めて冷ます。

ポイント 桃は皮つきのままコンポートにすると、香りや鮮やかな色がしっかり出るよ！

◎桃シロップ（2人分）

- ①桃のコンポート汁を小鍋に入れ半分くらいになるまで煮詰める。
- #### ◎ヨーグルトクリーム
- ・生クリーム …… 60g
 - ・ヨーグルト …… 50g
 - ・グラニュー糖 …… 20g
- ①生クリームにグラニュー糖を加えてホイップする。
 - ②生クリームとヨーグルトを合わせる。

◎盛り付け

- ①冷えた器に、かき氷を削り入れながら、シロップをかけていく。
- ②山になったら、器の周りに、皮を剥いてカットした桃のコンポートを並べる。
- ③ヨーグルトクリームをかき氷の登頂部にかけミントを飾る。

自家製レモンシロップとレアチーズのかき氷

◎レアチーズソース（2人分）

- ・クリームチーズ …… 200g
- ・ヨーグルト …… 24g
- ・蜂蜜 …… 60g
- ・牛乳 …… 50g
- ・レモン汁 …… 10g

- ①クリームチーズを滑らかになるまでほぐす。
- ②ヨーグルトと蜂蜜、レモン汁を加えて混ぜる。
- ③牛乳を3回に分けて加えて滑らかになるまで混ぜる。

◎レモンコンフィ（2人分）

- ・レモン …… 2個
- ・グラニュー糖 …… 200g
- ・水 …… 260g

- ①レモンを半分に切ってスライスする。
- ②水の入った鍋にグラニュー糖を入れて沸騰したらレモンを加え、再沸騰してから5分ほど煮る。火を止めて冷ます。
- ③粗熱を取ったら笊で液体を濾し、レモンコンフィをみじん切りにする。液体はシロップとして使用。

◎盛り付け

- ①冷えた器に、かき氷を削り入れながらシロップをかけていく。
- ②山になったら、レアチーズソース、レモンコンフィ、ブルーベリーの順で乗せて、最後にミントを飾る。