

もみじ狩りに持って行きたい、 秋のサラダ寒天

行楽の秋はハンドフードの季節！持ち運びやすくして片付けも簡単なサラダ寒天を持って、もみじ狩りに出かけませんか？今回は2人の部員がそれぞれ「秋」に思いを馳せてレシピを考案。あなたも色鮮やかな紅葉に負けない素敵なサラダ寒天を作りませんか？



色を楽しみ
楽しむ秋
茄子の寒天



棒寒天 1/2 本
水 200cc
秋ナス 2本
しそ 3枚
紫キャベツ 50g
りんご酢 大さじ3
バルサミコ酢 大さじ1
はちみつ 大さじ3



まるごと
ぼんぼら
寒天



棒寒天 4本
水 130cc
坊ちゃんかぼちゃ 2玉
マヨネーズ 大さじ3
レーズン 大さじ2
リンゴ 1/4 個
生クリーム 大さじ2
塩こしょう 少々
ほうれん草 1本
コンソメ 固形 1/2



鮮やか
もみじの
りんご
寒天



粉寒天 8g
水 400cc
マヨネーズ 大さじ2
塩こしょう 少々
りんご 1個
玉ねぎ 1/2 個
きゅうり 1/2 本
ツナ 1缶



1. 秋ナスは洗って1本ずつラップに包み、ヘタが上になるようにコップに立ててレンジで4分ほど加熱。粗熱をとったらコップから出してラップをはがし、水気を絞って輪切りにします。
2. 棒寒天はよく洗ってから水につけてやわらかくし、水気をしぼります。鍋に水200ccと寒天、千切りにした紫キャベツを入れ、鍋底から混ぜながら寒天を煮溶かします。静かに煮立つ程度に火加減をし、そのまま2分間ほど煮て寒天液を作ります。
3. ボールに1とりんご酢・バルサミコ酢・はちみつを合わせ、寒天液を注いで軽く混ぜ、型に流して冷やし固めます。しそを添えたら完成。

酸味が食欲を増進させてくれます。前菜にぴったりのサラダ寒天です。

1. かぼちゃはラップに包み、1玉につき10分間ほど加熱します。
2. 1玉は器に使うため種を取り除きます。
3. 残り1玉のかぼちゃを乱切りにします。
4. 3の3分の2にレーズン・リンゴ・マヨネーズ・塩こしょうを混ぜ、粉寒天3gと水100ccを煮溶かした寒天液を入れよくかき混ぜます。
5. 2の7分目まで4を流し入れ冷やし固めます。
6. ほうれん草は塩ゆでし、みじん切りにします。
7. 鍋に固形コンソメ1/2・粉寒天1g・水30ccを煮溶かし、6を加え1分したら、2に注ぎ、冷やし固めます。
8. 3の残りに生クリームを少しずつ混ぜ、ペースト状にし、2に注ぎ、冷やし固めたら完成！

寒天なのにかぼちゃのほくほく感が味わえるデザート感覚の新サラダ寒天です。

1. きゅうりは3mmの小口切りにします。玉ねぎは薄くし切りにし、水にさらして水気を切ります。ツナは油をしっかりと切ります。
2. りんごはもみじの飾りの分だけ皮を切り取っておきます。後は皮付きのままくし切りにしてそれを扇型に2~3mmの薄さでスライスし、塩水にくぐらせておきます。
3. ボールに1の材料とりんご、マヨネーズを加え、塩こしょうで味を整えながら和えます。
4. 鍋に粉寒天と水を入れ、混ぜながら2分以上煮溶かして3に投入し、混ぜ合わせます。型に流し、上にりんごの飾りを乗せ、冷蔵庫で冷やし固めたら完成。

りんごの新鮮なシャリシャリ感！紅葉を見ながら味わいたくなるサラダ寒天です。

秋の飾り切り

盛り付けも工夫したい芸術の秋にぴったりの飾り切りをご紹介します。あなたの感性でサラダ寒天ワールドを彩りましょう！

りんごの木の葉



ラディッシュのきのこ



8等分のくし切りにしたりんごを写真のようにV字に2~3回切り、元に戻して少しずつスライドさせます。

ちょうど横から真ん中に切れ目を入れ、下半分の皮を厚めにむいて、きのこのかさになる部分の皮に水玉模様を入れます。

