

秋に
大活躍



ぶどうのラクラク皮むき&レシピ

めんどくさい皮むきが簡単にできる小ワザとレシピを紹介します。ぶどうを食べるときにぜひお試しください!

皮むき方法

- 1 ぶどうを冷蔵庫に入れて冷やした後、枝から外して粒の状態にします。
- 2 粒全体が浸かる量のお湯を沸騰させ、ぶどうを入れて20~30秒待ちます。
- 3 ざるにあげて、流水をかけて熱を取ると、自然に皮が剥がれてきます。
- 4 むけた皮を取り除いたら、皮むきぶどうのできあがり!

※長く茹でると味・食感が損なわれます



ぶどうたっぷり贅沢ゼリー

材料 3人分

- ・皮をむいたぶどう ※種があるときは取り除いておく
- ・100%ぶどうジュース400~450cc
※450ccだとやわらかめのゼリーになります
- ・粉ゼラチン 5g

- 1 ジュースの半分とゼラチンを混ぜておきます。
- 2 ①のジュースをレンジで約50秒~1分温め、ゼラチンが完全に溶けているのを確認したら、残りのジュースを加えて混ぜます。
- 3 タッパーに②とぶどうを入れて、4時間以上冷蔵庫で冷やし固めます。固まったら完成!



デザート
にのびにのび