

伝承料理 「サラダ寒天」

材料(5人分・1本分)

- ・テレット…1個
 - ・水…300ml
 - ・きゅうり…1本
 - ・にんじん…1/4本
 - ・茹で卵…2個
 - ・砂糖…100g
 - ・マヨネーズ…100g
- ★お好みできくらげやハムを入れても◎



※テレットとは…

錠剤型の寒天。棒寒天よりも扱いやすく、口当たりもなめらかになります。

作り方

- ① 水にテレットを入れてふやかし、テレットが溶けたら、火にかける。
- ② ①に砂糖を入れて中火で煮立たせ、砂糖が溶けたら火を止める。



- ③ きゅうり、にんじんは細く千切りにする。
- ④ 茹で卵は白身と黄身に分け、白身は細切りにし、黄身はつぶしてマヨネーズと合わせる。



- ⑤ ③と④を合わせる。
- ⑥ ⑤に人肌程度に冷ました②を入れ、よくかき混ぜる。
- ⑦ ⑥を型に流して、冷やし固める。

