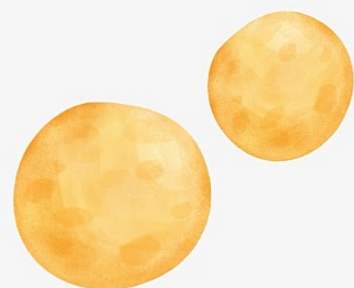




ほおずきアイデアレシピ クラフトコーラ



材料

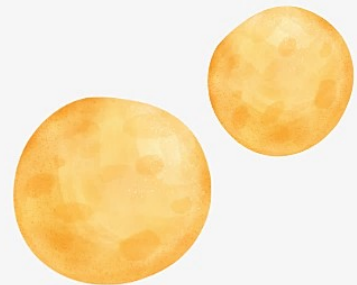
ほおずき	4個
カルダモン	8粒
クローブ	8粒
シナモン	2本
スターアニス	2個
ジンジャー	小さじ2
ブラックペッパー	適量
レモン	1個
水	200ml
砂糖	200g
炭酸水	適量

作り方

- 1 レモンは輪切りにする。材料を鍋に入れ10分煮込んで完成。
- 2 好みの濃さになるように、炭酸水で割る。



ほおずきアイデアレシピ アヒージョ



材料

ほおずき	4個
ニンニク	1個
じゃがいも	1個
なす	1個
マッシュルーム	2個
オリーブオイル	100ml
塩こしょう	少々

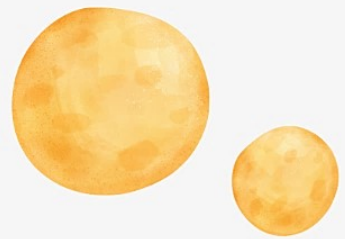
作り方

- 1 フライパンで具材をベースに素揚げして、15分後に完成。



ほおずきアイデアレシピ

ベイクドチーズケーキ



材料

ほおずき	7個くらい
クリームチーズ	200g
グラニュー糖	60g
溶き卵	1個分
生クリーム	100ml
薄力粉	大さじ1
レモン汁	大さじ1
ビスケット	80g
バター	40g

下準備

- 型にクッキングシートを敷く。
- 材料を常温に戻しておく。
- オーブンを180°Cに予熱する。

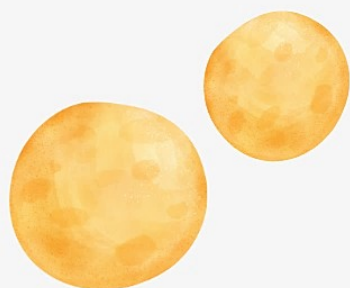
作り方

- 1 チャック付き食料保存袋にビスケットを入れて、めん棒で叩いて砕く。
- 2 溶かしたバターをビスケットとなじませ、型に敷き詰め、冷蔵庫で冷やしておく。
- 3 ボウルにクリームチーズを入れ、なめらかになるまで、ゴムベラで混ぜる。
- 4 グラニュー糖を数回に分けて入れ、その都度混ぜる。
- 5 生クリームを少しずつ加えて混ぜ、薄力粉をふるいに入れ、混ぜ合わせる。
- 6 型に流し入れ、180度に熱したオーブンで40～50分焼く。
- 7 冷蔵庫で2、3時間冷やし、縦長にカットする。



ほおずきアイデアレシピ

ほおずき飴



材料

(内側：寒天)

ほおずき	適量
砂糖	適量
寒天	適量

(外側：飴)

砂糖	適量
水	適量

- 果実酢を入れるとほおずきの複雑味をより再現できる。
- ケシの実を飾っても見た目が良くなる。

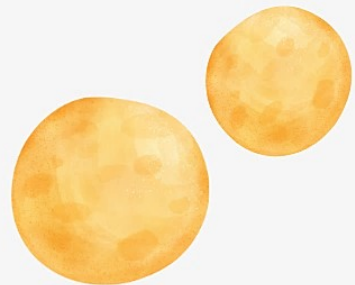
作り方

- 1 ほおずきの皮を湯むきして、ミキサーにかけ、ピューレにする。
- 2 ピューレに寒天、砂糖を入れて中火にかける。焦げないように軽く混ぜながら煮詰める。水分はなるべく飛ばし、寒天もやや多めにして硬めに作る。
- 3 型にピューレを流し入れ、冷やして固める。(半球の型であれば2つ合わせて球体にし、串を刺す。)
- 4 砂糖に少量の水を加え火にかけ、飴を作る。飴ができたら寒天球にコーティングしていく。飴でコーティングしたら冷水(氷水)で一気に固める。



ほおずきアイデアレシピ

ほおずきゼリー



材料

ほおずき 適量

市販のゼラチン

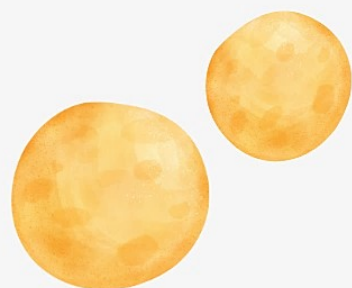
※分量は市販のゼラチンの調理方法を参考にご覧ください。

作り方

- 1 ほおずきを茹でて、火を通す。
- 2 半数は細かく刻み、残りは皮をむいて、丸のまま使う。
- 3 ゼラチンをお湯でふやかし、好みの量の砂糖を入れる。
- 4 容器に2のほおずき、3を流し入れる。
- 5 粗熱をとったら冷蔵庫で冷やして完成。



ほおずきアイデアレシピ サンドイッチ



材料

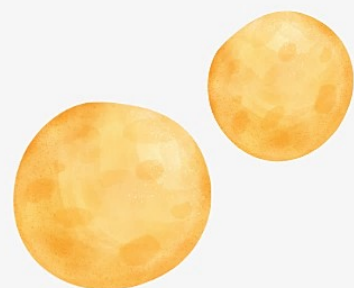
ほおずき	4個
食パン（8枚切り）	
クラッカー	
生クリーム	200ml
砂糖	大さじ2くらい
マスカルポーネチーズ	
クリームチーズ	
マヨネーズ、塩	少々

作り方

- 1 ボウルに生クリームと砂糖を入れ、氷水に当てながら8分立てに泡立てる。
- 2 パンの片面にマヨネーズを塗り、塩を軽くふる
- 3 生クリーム、マスカルポーネチーズ、クリームチーズをお好みで塗り、スライスしたほおずきをはさむ



ほおずきアイデアレシピ ピクルス



材料

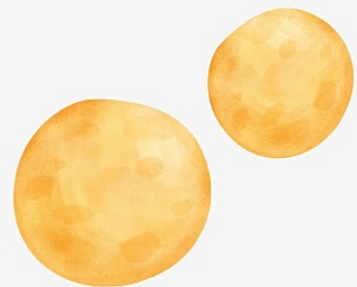
ほおずき	4個
大根	60g
人参	60g
きゅうり	1/2本
酢	300ml
水	100ml
砂糖	大さじ2
鷹の爪	1本

作り方

- 1 チャック付き食料保存袋に、具材をベースに混ぜて、30分ほど冷蔵庫において完成。



ほおずきアイデアレシピ パイ



材料

ほおずき	適量
砂糖	大さじ1
★卵	1個
★牛乳	100ml
★砂糖	大さじ2
★ピザチーズ	50g
レーズン	10粒
ミックスナッツ	10粒
パイシート	1枚

作り方

- 1 ほおずきを薄くスライスし、お皿に広げて上から砂糖をふる。
- 2 1にラップし、600wのレンジで1分半加熱し、粗熱を取っておく。
- 3 ★をよく混ぜ合わせておく。
- 4 パイシートは常温に戻してからめん棒で広げ、型に敷いたら、そこに数カ所フォークで穴を開けておく。
- 5 ほおずきをパイシートの底に並べ、上から3を注ぐ。上にレーズンとナッツをちらす。
- 6 180度に予熱したオーブンで、20分焼く。