

シイタケ寒天



材料さえあれば簡単にできるので、急に一品をこしらえなければいけないときは重宝しています!

材料(約13人前)

- ・水 … 1,000cc
- ・塩 …… 少々
- ・粉寒天 …… 8g
- ・シイタケ 適量
- ・アガー 大さじ2
- ・ザラメ … 400g

※アガーとは…
寒天とゼラチンの間くらいのプルツとした独特の食感で透明度の高い凝固剤です。



作り方

- 鍋に水を入れ、次に粉寒天とアガーを入れて中火にかけ、泡立て器でゆるくかき混ぜる。
💡ポイント!へらよりも泡立て器を使った方が、ダマになりにくい。
- ①が溶けたら、ザラメを入れ、煮溶かす。
- ②が溶けたら塩を入れ、沸騰したら5mm程度に切ったシイタケを入れ、10秒くらいかき混ぜたら火を止める。
- 容器に流し入れる。
- 粗熱がとれたら冷蔵庫で冷やし固める。

