

乾燥きくらげのハニーレモンシロップ煮



🍲 レシピコンセプト

乾燥きくらげを使ったデザートレシピです。
シロップには柔らかい白きくらげを主に使用しますが、黒きくらげでも美味しく仕上がります。
やや食感が強いので、蜂蜜入りの濃厚なシロップにレモンの香りをつけ、しっかりと甘みを絡めます。

🕒 調理時間

10 分

🍴 季節

オールシーズン

🍴 業態

カフェ

🎵 ジャンル

デザート

🍲 調理ポイント

・シロップ煮に半日以上漬け込むと、味がしっかりとからみます。

🍴 材料(1人前)

NO	食材名	分量	備考
1	水	100g	
2	グラニュー糖	70g	
3	はちみつ	30g	
4	レモンスライス	15g	
5	乾燥きくらげ	30g	戻し量
6			
7			
8			
9			
10			
11			
12			
13			
14			

🍲 作り方

- ① 乾燥きくらげは表示通りに戻す。(※調理時間外)
- ② 鍋に水、グラニュー糖、レモンスライスを入れ、ひと煮立ちさせる。グラニュー糖が溶けたら火を止める。
- ③ ②にはちみつと①を入れ、粗熱がとれたら3時間以上冷蔵庫で冷やす。(※調理時間外)
- ④ 器に③を盛り、完成。