

いちご白玉

ピンクと白いお団子、甘酸っぱいソースでさわやかに



材料 (4人分)

いちご	50g
白玉粉	50g
水	80~100ml
白玉粉	100g
<いちごソース>		
いちご	100g
砂糖	50g
レモン汁	小さじ2

作り方

- 1 ピンクのだんごを作る。いちごは、へたをとり、ボウルに入れて、フォークの背でつぶす。別のボウルに白玉粉を入れ、つぶしたいちごを少しずつ加えながらよく練り混ぜる。好みの大きさに丸める。
- 2 白いだんごを作る。ボウルに白玉粉を入れ、80~100mlの水を少しずつ加えながらよく混ぜる。耳たぶくらいの固さになったら、好みの大きさに丸める。
- 3 鍋に湯を沸かし、1、2を入れる。浮き上がってきて、さらに1分程ゆでてからすくい、氷水に浮かべて冷やす。
- 4 いちごソースを作る。いちごは洗ってへたをとり、水気をきる。耐熱容器に、いちご、砂糖、レモン汁をいれてよく混ぜる。ラップなしでレンジ500Wで3分加熱し、スプーンでいちごをつぶして全体を混ぜて冷やしておく。
- 5 器に水気をきった団子をもりつけ、ソースをかける。