

北京紅芯大根のグラッセ

<< 身体に優しい野菜のお菓子 >>



材料 (2人分)

乾し紅芯大根

北京紅芯大根 1本

乾し紅芯大根 25g

グラニュー糖 適量

レモン汁 小さじ 1/2

A

グラニュー糖 1/4 カップ

水 1/4 カップ

作り方

- ① 乾し紅芯大根を作る：北京紅芯大根はスライサーで薄切りにし、ザルに広げる。水分が乾き、周囲が縮れてくるまで、3~4日間乾す。
- ② Aを耐熱ボウルに入れ、ラップをしてグラニュー糖が溶けるまでレンジにかける。レモン汁を加えて冷ます。
- ③ ①の紅芯大根に②のシロップを付け、バットに広げたグラニュー糖をまぶし付けて乾かす。

※POINT

乾し紅芯大根は少し柔らかさが残る程度に乾す。