

レッドビートハロウィンメニュー①レッドビートパンナコッタ目玉のせ



材料(4個分)

- レッドビート・・・200g
 - 生クリーム・・・300ml
 - 牛乳・・・200ml
 - 塩・・・少々
 - てんさい糖・・・50g
 - バニラエッセンス・・・少々
 - ブレンダー・・・小さじ1
 - クックゼラチン・・・2袋(10g)
- 【A】

目玉

- マシュマロ・・・8個
- マーブルチョコ・・・8個
- 板チョコ・・・1欠片
- ミキサー後のパンナコッタ原料・・・少々

作り方

- ① レッドビートの皮を剥き、さいの目状に切る。
- ② 鍋に①と【A】を入れ火にかけ、沸騰したら弱火にし15分ほど煮る。
- ③ レッドビートに竹串がスッと通るようになったらてんさい糖を入れてかき混ぜ、火を止めてからバニラエッセンス、ブレンダーを入れる。
- ④ 粗熱が取れたら③をミキサーにかけ滑らかにする。
- ⑤ ④を鍋に戻して再加熱し、沸騰する手前で火を止めクックゼラチンを混ぜる。
- ⑥ 粗熱が取れたら冷蔵庫に入れて冷やし固める。固まったら目玉を乗せ出来上がり。

【目玉の作り方】

- ① マシュマロの上部に水を少しつけ、水をつけた部分にマーブルチョコを押し付ける。
- ② 電子レンジで1分程度加熱した板チョコを竹串に取り、黒目を描く。
- ③ パンナコッタ④の工程で余ったソースを竹串で塗り、血管を表現する。



レッドビートハロウィンメニュー② 血管卵



材料(2個分)

- レッドビート・・・80g
- 水・・・500ml
- 酢・・・大さじ2
- 卵・・・2個

作り方

- ① 皮を剥いたレッドビートを適当な大きさに切り、酢を入れたお湯で茹でる。
- ② ゆで汁が真っ赤になったら火を止めて冷ます。
- ③ 鍋に湯を沸かし、約12分間卵を茹でて固ゆで卵を作る。
- ④ ③の殻にヒビを入れ、②のゆで汁に入れて一晩漬け、殻をむく。

