

蓮根のゼリードレッシングがけ



▼材料（4人分）

- 蓮根 …1/2 節
- ぶどう …4～6 粒
- すし酢 …大 2
- ゼラチン粉 …6g
- 水 …大 2

▼作り方

- ① 蓮根は皮を剥き、薄く輪切りにして酢水に浸す。
- ② 酢を少々加えた湯で茹で、すし酢をかけておく。
- ③ 水にゼラチン粉を振り入れてふやかし、レンジ（強）に 30 秒かけて溶かす。
- ④ ③に皮と種を除いてみじん切りしたぶどうを混ぜ、冷蔵庫で冷やす。
- ⑤ ④を軽く混ぜて、②にかける。