マイヤーレモンのヨーグルトムース



材料(2人分)

レモンマーマレード	10 <i>g</i>
レモン果汁	20g
無糖ヨーグルト	160g
はちみつ	20g
ゼラチン	3.6g
飾り用レモン	適宜

1	人分の	栄養量
ш,	八刀以	/不食里

エネルギー	たんぱく質	脂質	塩分
85 kcal	4.5g	0.2 <i>g</i>	0.1 <i>g</i>



- 1. ゼラチンを 5 倍の水でふやかす。
- 2. レモン果汁、ヨーグルト、はちみつをハンドミキサーで混ぜ合わせる。
- 3. 1 を 500W 10~20 秒レンジにかけ溶かし、2 に加え、少しもったりするまで混ぜる。
- 4. 器に入れ冷やす。
- 5. 冷え固まったら、マーマレードをのせる。



マイヤーレモンは、レモンとオレンジの交配種で、優しい酸味が特徴で、皮ごと 利用するのにも適しています。

御浜町で作られています。