

小松菜のパンナコッタ

しゃきしゃき食感がおいしい神戸の小松菜を
クリーミーなパンナコッタと合わせました。



〈小松菜ペースト〉

- ・小松菜 180 g
- ・牛乳 大さじ1~2

〈白いパンナコッタ〉

- ・牛乳 100 g
- ・生クリーム 100 g
- ・パンナコッタミックス 28 g

〈小松菜のパンナコッタ〉

- ・牛乳 100 g
- ・生クリーム 100 g
- ・パンナコッタミックス 28 g
- ・小松菜ペースト



〈小松菜ペーストの作り方〉

- ① 小松菜の根を切り落とし、よく洗います。
- ② 根と葉の部分を切り、沸騰したお鍋でそれぞれが柔らかくなるまで煮ます。
- ③ 柔らかくなったら水を切り、フードプロセッサーやブレンダーでペースト状にします。

(ペーストになりにくい時は牛乳を大さじ1~2加えましょう。)

〈白パンナコッタの作り方〉

- ① 牛乳と生クリームを沸騰直前まで温めます。
- ② 火を止め、パンナコッタミックスを加えよく混ぜます。
- ③ もう一度火にかけ、混ぜながら再沸騰したらカップに注いで、冷蔵庫で冷し固めます。

〈小松菜パンナコッタの作り方〉

- ① 牛乳と生クリーム、小松菜ペーストを鍋に入れて、軽く混ぜて、沸騰直前まで温めます。
- ② 火を止め、パンナコッタミックスを加えよく混ぜます。
- ③ もう一度火にかけ、混ぜながら再沸騰したら粗いザルなどで裏ごしします。
- ④ 冷し固めておいた白いパンナコッタの上に注いで冷蔵庫で冷やし固めたら完成です。

※濾したあとの小松菜の出汁らしは、シチューやミルクスープに入れて使えます。