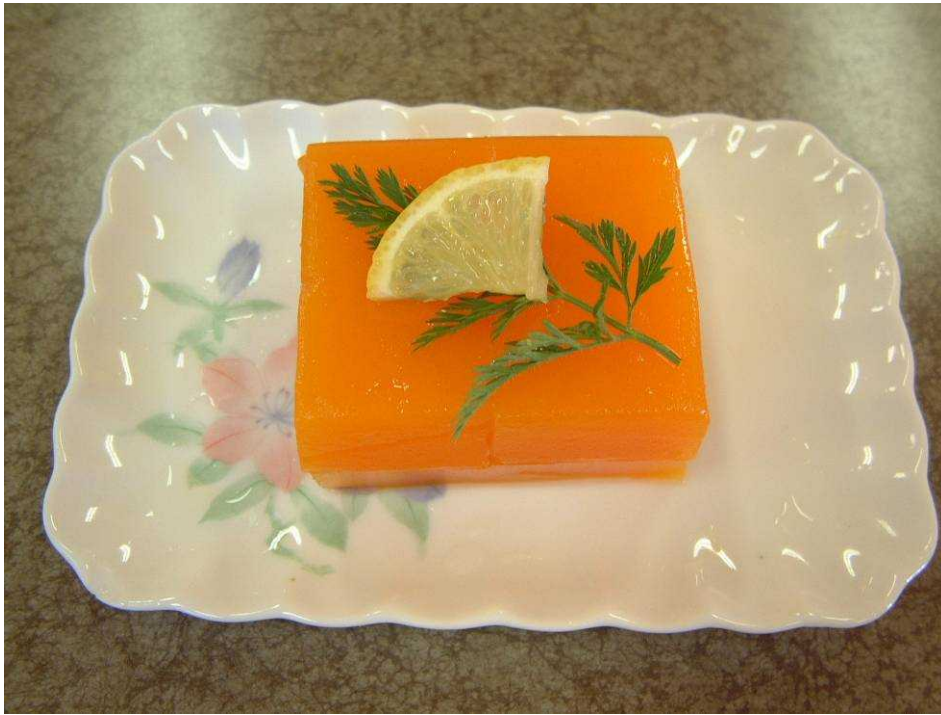


大塚にんじん羊羹



材料（7人分）

人参	200g	寒天	1本
レモン	1ヶ	砂糖	150g
水	3カップ（人参の茹で汁も含む）		

作り方

人参をきれいに洗い、皮のついたまま5mm位の厚さに切って茹でる。レモンの3分2を絞ってレモン汁を作っておく。

茹でた人参と茹で汁、砂糖150g、レモン汁をミキサーにかけ、ジュースを作る。ミキサーについた人参も水1カップで洗い落としそれも入れる。

寒天をよく洗い、残りの水で煮溶かす。（1カップと茹で汁分を除いた水の量）

に の人参ジュースを混ぜる。

水で濡らした羊羹ながしに の液を流し固めるが、ほど好い固さになったら残しておいたレモンを薄い半月型に切り、人参の若葉とのせる。