



アイスクリームでつくるパンペルデュ ブルーベリーソース

調理時間：約 15 分

材料 (4 人分)

■パンペルデュ	
牛乳	少々
アイスクリーム (リッチなもの)	150cc
ミルクパン	4 切
バター	少々
■ブルーベリーソース	
ブルーベリー	200g
砂糖	30g
■仕上げ	
アイスクリーム	150cc
ミント	4 枚

Point

* おいしいアイスクリームで作るとさらにおいしい。

* ブルーベリーは、さっと火を入れるだけで OK です。

作り方

- 1 アイスクリームの半量をボールに入れて溶かし、牛乳でのばす。
- 2 そこにミルクパンをひたして味をしみこませた後、フライパンにバターをしき、きれいに焼く。それを冷蔵庫で冷やしておく。
- 3 【ソース】ブルーベリーを鍋に入れ、砂糖を加えて火にかける。
- 4 スープ皿にパンペルデュをのせ、上にアイスクリームをのせる。上から温かいブルーベリーソースをかけて、ミントを飾る。

