

簡単！ブルーベリーカスタード餃子 バニラアイス添え

調理時間：約 20 分



材料 (2人分)

■カスタード餃子

卵黄	1ケ
上白糖	30g
牛乳	125cc
薄力粉 (ふるっておく)	25g
冷凍ブルーベリー	25g
餃子の皮	5枚

■ブルーベリーソース

冷凍ブルーベリー	250g
上白糖	125g
レモン汁	30cc

■仕上げ

バニラアイス	適量
ミント	適量

作り方

- 1 【カスタード作り】 ボールに卵黄と上白糖を入れ、よく混ぜる。牛乳・薄力粉を加え更によく混ぜる。
- 2 ボールごと湯煎しながらゆっくり混ぜ、固まったらバットに移し冷やす。
- 3 【餃子作り】 餃子の皮にカスタード 15g、冷凍ブルーベリー 5g 入れ、餃子と同じ要領で包む。160℃の油で黄金色になるまで揚げる。
- 4 【ブルーベリーソース作り】 冷凍ブルーベリーに上白糖をまぶし、軽くつぶす。水分が出てきたらレモン汁 30cc を入れ完成。
- 5 【盛り付け】 器に餃子を置き、バニラアイスを添えブルーベリーソースをかけミントで飾る。

Point

- * 餃子は、160度の低めの温度で揚げます。
- * ブルーベリーソースは、粒が残るよう軽くつぶす程度です。