



「アールスメロン」を使用したメニューを紹介

そのまま食べても、とっても美味しいメロン!今回はメロン1/2個を使った**おうちでカフェ気分**が味わえる簡単なレシピをご紹介します。メロンの型抜きやホットプレートで生地を焼くことでお子さんやお孫さんも一緒に楽しみながらおやつ作りができます。また、夏に余りがちなかき氷シロップを使うとかわいらしい色のクリームを作ることができるので、お好みのシロップでお試ください。

【 ごろごろメロンのパンケーキ 】

1人分 エネルギー 554kcal 塩分 1.0g



- 材料(2人分)
- 〈パンケーキ〉
 - CO-OP ホットケーキミックス粉……………100g
 - 牛乳……………75cc
 - 卵……………1/2個
 - サラダ油……………適量
 - 〈クリーム〉
 - 生クリーム……………100g
 - かき氷シロップ(メロン)……………大さじ1と1/2
 - 〈トッピング〉
 - メロン……………1/4個
 - カラースプレーチョコ……………お好みで

- 作り方
1. ボウルに牛乳、卵を入れてかき混ぜ、ホットケーキミックス粉を入れて、混ぜ合わせる。
 2. フライパンにサラダ油をひき、1.の生地を入れて焼く。弱火で約3分、表面がプツプツしてきたらひっくりかえし、約2分弱火で焼く。
 3. 生クリームとかき氷シロップを大きめのボウルに入れ、軽く角が立つまでハンドミキサーで泡立てる。
 4. メロンを型抜く。
 5. 粗熱が取れたらお皿にパンケーキを置き、生クリームをかけ、メロンを散らばせて、お好みでカラースプレーチョコをふりかけたら完成。

- 材料(2人分)
- メロン……………1/4個
 - サイダー……………240cc
 - バニラアイス……………150g
 - さくらんぼ……………2個
 - 氷……………適量

- 作り方
1. メロンをミキサーにかける。※今回はパンケーキの型抜きで残ったメロンを使用
 2. 1.にサイダーを入れ、炭酸が抜けない程度に軽く混ぜる。※サイダーを入れる時、泡が噴き出しやすいのでご注意ください
 3. コップに氷を入れ、2.を注ぎ、バニラアイスとさくらんぼをのせたら、完成。



【 贅沢メロンクリームソーダ 】

1人分 エネルギー 234kcal 塩分 0.1g

