



【マンゴーアイスクリーム】



児玉 亜沙美 (こだま・あさみ) さん

材料 (4人分)

マンゴー	1 コ (300g)	< アイス冷凍用 >	
牛乳	100ml	氷	500g
ヨーグルト	100ml	塩	40g
生クリーム	100ml		
グラニュー糖	20g		
ミント	少々		

手順

- (1) マンゴーは3等分に切って皮をむく。種のまわりの果肉も包丁でそぎ落とす。  
さいの目切りにして、生地用とトッピング用に分けておく。
- (2) 生地用のマンゴーをブレンダーにかけてかくはんする。  
きれいに混ぜ合わさったら、ソース用に大さじ4杯分を取り分けておく。  
ボウルにかくはんしたマンゴー、牛乳、ヨーグルト、生クリーム、グラニュー糖を入れて、混ぜ合わせる。  
(※ブレンダー：食材を混ぜ合わせる調理器具。無い場合はミキサー使用でも可)
- (3) 混ぜ合わさった生地をフリーザーバッグ(中サイズ)に入れてしっかり閉じる。  
大きいサイズのフリーザーバッグに氷と塩を入れる。
- (4) 塩と氷を入れたフリーザーバッグに、生地が入ったフリーザーバッグを入れて、  
しっかりと閉じる。15分間ほど振り続ける。
- (5) 生地が固まったら、器に盛り付け、(1)で切り分けたマンゴーをトッピングし、  
(2)で取り分けたマンゴーソースをかける。仕上げにミントをそえて完成。