

神保シェフが、
茨城県産の食材を使って
オリジナルのレシピを紹介!!

茨城県日立市出身

じん ぼ
神保シェフと



いばらき

茨城をたべよう

SEASON 10



材料(4人前)

【苺ソース】

苺.....12個
グラニュー糖.....20g
レモン汁.....大さじ1

【パンナコッタ】

牛乳.....300ml
生クリーム.....200ml
グラニュー糖.....40g
板ゼラチン.....5g
ミント.....少々



苺ソースのパンナコッタ



作り方

- 1 苺のヘタを落とし、縦4等分に切って鍋に入れたら、グラニュー糖、レモン汁を加えて中火にかける。
- 2 ゴムベラで苺を潰しながら5分間煮たあと、粗熱をとり冷蔵庫で30分間冷やす。
- 3 鍋に牛乳、生クリーム、グラニュー糖を入れて混ぜたら火を止め、冷水で戻した板ゼラチンを加えてよく溶かす。
- 4 粗熱が取れたら器に流し入れ、冷蔵庫で1時間冷やす。
- 5 パンナコッタに苺ソースをかけ、縦半分にした苺をのせてミントを散らしたら完成!



JINBO
MINAMI AOYAMA

オーナーシェフ

じんぼ よしなが

神保 佳永

ご視聴はこちら



JWAY 11chで
絶賛放送中!!



You Tube

ケーブルテレビ

JWAYチャンネル



ケーブルテレビ **JWAY**

●ご加入・ご視聴へのお問合せ



0120-816-454

〒317-0073日立市幸町1-19-1(JR日立駅すぐ)〈営業時間〉9:00~18:00 土・日・祝も営業(年末年始を除く)