



## カプリースを使用した お料理レシピ

### — 金柑のグラニテ —

#### CAPRICE

原産地：南アフリカ共和国

ブドウの種類：シャルドネ

### 材料 (2人分)

- 金柑 300g
- 砂糖 80g
- 水 200cc
- レモン汁 大さじ2
- カプリース 大さじ4
- カルダモンパウダー 1～2振り

### 仕上げ用

- 金柑 適量
- カプリース 適量

### 他のワインとあわせるなら

- ♥ 後味スッキリ辛口のワインもしくは酸味を感じるワイン  
「デュク・ドゥ・モンターニュブリュット」  
「カールユング ロゼ」  
「ヴァンドーム クラシック」など

### 作り方

1. 金柑のヘタを取り除き、横方向にぐるりと一周浅い切り込みを入れる。
2. 鍋にお湯（分量外）を沸かし、1の金柑を入れる。5分ほど煮ると切り込みが大きく開いて果肉が見えてくるので、お湯を捨て粗熱をとる。
3. 金柑の皮と果肉を分ける。  
（皮をつまむようにして引っ張ると切り込みから簡単に分かれる）
4. 果肉のみを鍋に戻し、砂糖と水を加え弱火にかける。時折ヘラで果肉を潰しながら、10分ほど煮込み、果肉がうっすらと透き通ってきたら火から下す。
5. 粗熱を取った4をザルや濾し器に取り出し、ヘラ等で押し付けるように濾して、薄皮とタネを取り除く。
6. 5と、3で分けておいた皮の部分を合わせてミキサーやブレンダーにかけ、荒いピューレ状にする。  
（ミキサーがない場合は、皮を包丁で細かく刻ぎんで液体と合わせる）
7. 残りの材料を合わせて、バットや浅めの蓋付き保存容器に入れて冷凍庫で凍らせる。2～3時間ほどで周りから凍り始めるので、一度冷凍庫から取り出して全体を均一に混ぜ、再び冷凍庫へ戻す。
8. 数時間後、フォークで削り取るようにして全体を混ぜ、みぞれ状に仕上げ。器に盛り付け、金柑を飾る。食べる直前にカプリースを注ぐ。