



ケーブルテレビ  
JWAYでオンエア!

神保シェフが、  
日立市・茨城県内の食材を使って、  
オリジナルの**イタリア料理**を創作!!

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 4



## ピーマンの クリームブリュレ



材料(4人前)

- ピーマン ... 5個
  - 生クリーム(動物性乳脂肪分40%以上) ... 225cc
  - カソナード(茶色い砂糖) ... 少々
  - 牛乳 ... 225cc | 卵黄 ... 4個
  - グラニュー糖 ... 45g | 無塩バター ... 10g
- ★調理器具  
焦がし用ガスバーナー  
ミキサー  
湯煎ができる深いパット

作り方

- 準備 オープンは160℃に温め、湯煎用のお湯を沸かしておく。
- ① ピーマンはヘタ、種、ワタを取り除き、繊維に沿って千切りにする。
  - ② フライパンにバターを入れ中火にかけ、ピーマンを加えてゆっくりと焦がさないよう、炒める。しんなりしたら火を止め、粗熱を取る。
  - ③ ②のピーマンと牛乳、生クリームをミキサーに入れよく攪拌する。
  - ④ ホールに卵黄、砂糖を加え、ホイッパーで白っぽくなるまで混ぜたら、3を加えてよく混ぜ、ココットの7分目くらいまで注ぐ。
  - ⑤ 天板に深いパットを置きココット並べてお湯を注ぎ、160℃のオープンで30分程火を入れる。
  - ⑥ 竹串をさして立つようになったら取り出し、冷ましてから冷蔵庫で冷やす。
  - ⑦ 仕上げにカソナードをふりかけ、バーナーで炙ったら完成!

## メロンソーダゼリー



材料(4人前)

- メロン(ピューレの状態で500cc) ... 1個
- 強炭酸水(ウイルクソノンなど) ... 300cc
- 板ゼラチン ... 25g
- メロンシロップ(かき水用) ... 40cc
- 缶詰のさくらんぼ ... 4個
- パニアアイス市販 ... 適量

作り方

- ポイント▶メロンの酵素はゼラチンを分解してしまうので加熱してから使う。
- ① 板ゼラチンは、たっぷりの冷たい水につけ柔らかくしておく。
  - ② メロンは種、皮を取り一口大に切って、ミキサーでよく攪拌する。
  - ③ 鍋に2を入れ中火にかけ、混ぜながらひと煮立ちさせ、さらに1分程したら火を止める。
  - ④ ③に水気を切った板ゼラチンを少しずつ加え完全に溶けたら、ホールに入れ氷水で冷やし、冷蔵庫で冷やし固める。
  - ⑤ ④にメロンシロップ、強炭酸を加え、とろみがついてきたら透明なガラス容器に流し込み、冷蔵庫で冷やし固める。
  - ⑥ ⑤にパニアアイスのをせサクランボを飾ったら完成!



HATAKE AOYAMA  
オーナーシェフ  
じんぼ  
**神保 佳永**

ご視聴はこちら



You Tube  
ケーブルテレビ  
JWAYチャンネル

神保シェフと茨城をたべよう [検索](#)



地上デジタル11ch  
ひたちJチャンネルで  
絶賛放送中!!

- 毎月16日～末日放送(更新月1回)
- 毎日11:30～/14:30～/21:00～

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)