おおつぶ
大粒いちごジャム

◆材料◆
・いちご　☆立花いちご農園のいちごを使用☆
・砂糖
ヘタをとったいちごの重さの１/3が目安

①水をはったボウルを用意して，いちごをそっと入れて洗う。 ザルにすくいあげて水気を切って，ヘタをとる。いちごを計量して、砂糖の量を決める。
②ジャムを作る鍋の中に①のいちごと砂糖を入れて， いちごをつぶさないようにしっかり砂糖をまぶし，ラップをして 半日～１晩おいておく。
③②の鍋から、いちごだけをいったん、取り出す。 残った砂糖といちごから出た汁を強火にかける。 砂糖が溶けて、大きな泡が立ってきたら、弱火にしてアクを除きながらしばらく煮詰める。
④強火にして、いちごを戻しいれる。 いちごがふっくらとして、シロップにとろみがついてきたらできあがり。

～クレメダンジュ～

◆材料◆ （４人分）

プレーンヨーグルト（水切りしたもの）	200ｇ
生クリーム	150ｇ
卵白	2個分
砂糖	100ｇ
レモン汁	大さじ1

①プレーンヨーグルトは、キッチンペーパーなどをひいたザルに上げて、水気をしっかりと切っておく。 分量の砂糖の約1/3量とレモン汁を混ぜておく。
②生クリームに分量の砂糖の約1/3量を加え、しっかりめに立てておく。
③卵白を残りの約1/3量の砂糖を加えて泡立て、しっかりしたメレンゲを作る。
④①と②，③をさっくりと混ぜ合わせ、ガーゼを敷きこんだ器に入れる。冷蔵庫で冷やして出来上がり。