

冷蔵庫を上手に使おう！④

出盛りのいちごは砂糖をまぶして冷凍する

いちごは旬になると、安くて新鮮、色鮮やかなものが出回ります。

たくさん手に入ったときは、冷凍しておきましょう。ジュースやジャム、ソースなど、生とは違った味でいろいろ楽しめます。

ただし、そのまま冷凍するのはムリ。いちごは塩水でさっと洗って水けをきり、全体に砂糖をまぶします。この状態でポリ袋か密閉容器に入れて、冷凍保存を。



ぶどうや柿は冷凍しておくといつでも楽しめる

マスカットや巨峰は、出盛りのときは糖度も高くおいしくなるうえ、値段も買いやすくなります。

また柿も、出盛りはよく熟して甘くなるもの。どちらも冷凍しておく、来客のさいにおしゃれなデザートが楽しめます。ポリ袋に入れて冷凍し、半解凍の状態でお楽しみください。



バナナの冷凍で簡単デザートはいかが

バナナは冷蔵庫に入れておくと皮が変色し、身もやわらかくなりおいしくありません。たくさんあるときは、冷凍にして、簡単デザートを作りませんか。

小さな子供には皮をむいて割り箸を刺し、ラップに包んで冷凍すると、バナナキャンデーに早変わり。

また、皮をむいて1cmの輪切りにし、レモン汁を振りかけて冷凍に。ヨーグルトと和えてデザートにしたり、バナナジュースにするのもおすすめです。

解凍しすぎると風味も消えます。シャリッとするうちに食べることを。



余った生クリームはレーズンサンドにしておいしい冷凍菓子に

余った生クリームは、砂糖を加えて泡立て、レーズンサンドにして冷凍するのもおすすめ。

市販のビスケットやクッキーを使えば、作り方も簡単。まずレーズンは、ぬるま湯でさっと洗って水気をきり、ラム酒を振りかけておきます。市販のビスケットに生クリームを塗りレーズンを乗せ、もう一枚ビスケットを重ねてレーズンサンドに。

ラップかホイルで包み、冷凍します。クリームが凍っているうちに食べると、アイスクリームのようなおいしさ。

