

ヴァニラアイス パンプキンシードオイルと キャラメリ
リゼされたパンプキンシードを添えて
Vanilijev sladoled s karameliziranimi
bučnimi semeni



<材料> 2人分

ヴァニラアイスクリーム 適量

パンプキンシード 10g

砂糖 小さじ 2

パンプキンシードオイル 適量



作り方

- ① パンプキンシードを香ばしくなるまで、中火で約 1 分ほどフライパンで温める。
温まったパンプキンシードをボウルに入れておく



パンプキンシードをフライパンに入れ、中火で 1 分ほど、香ばしくなるまで温める



温まったパンプキンシードを別のボウルに入れておく

- ② フライパンに砂糖を入れ、中火で溶かし、少し茶色になったらすぐにパンプキンシードを入れ、よくからませる(パンプキンシードのキャラメリゼ)



フライパンに砂糖を入れ中火で溶かし、少し色がついたらパンプキンシードを入れる



砂糖の色が変わったらパンプキンシードを入れ、よくからませる

- ③ ②でキャラメリゼされたパンプキンシードをクッキングペーパーの上に乗せて冷ます



キャラメリゼされたパンプキンシードをクッキングペーパーの上に乗せて冷ます

④ ヴァニラアイスクリームを器に盛り付け、キャラメリゼされたパンプキンシードとパンプキンシードオイルをかける

