

# オリーブの香る魚アイス

## ■材料

牛乳	325ml
卵黄	3個
グラニュー糖	60g
バニラビーンズ	1/2本
生クリーム	50g
オリーブオイル	大さじ1〜

## <作り方>

- ① 牛乳にバニラビーンズの種を入れて沸騰直前まで温める。
- ② ボウルに卵黄を割りほぐし、グラニュー糖を入れてすり混ぜる。
- ③ ②に①を少しずつ加え、鍋に戻し入れとろみがつくまで火にかける。(アングレーズソース)
- ④ ③をザルで裏漉しし氷水に当てて冷やし、生クリームを加える。
- ⑤ ④を冷凍庫に入れて固める。途中2〜3回ほど混ぜ合わせる。その際にオリーブオイルを混ぜ合わせる。

魚の型などがあれば、⑤を入れて固めるとよい。

## 提案として・・・

- ① 魚の形はかわいいが、オリーブをアイスに合わせるよりも後掛けや少しジェラートのような口当たりのほうが、オリーブオイルと相性いいかもしれないです。
- ② バニラアイスではなく、はちみつアイスにしてオリーブオイルを合わせるのもいいかもしれない。  
蜂蜜80g・牛乳300g・生クリーム100g・卵黄3個・グラニュー糖20g・バニラビーンズ1/4本  
オリーブオイル大さじ1〜  
<作り方>蜂蜜を鍋に入れて火にかけて少し焦がす。そこに牛乳・生クリーム・バニラビーンズを入れて沸騰直前まで温める。別のボウルに卵黄とグラニュー糖を入れてすり混ぜ、温めた液体を入れる。鍋に戻し、とろみがつくまで加熱する。氷水で冷やし、粗熱が取れれば冷凍庫で冷やし固める。2〜3回途中で混ぜ合わせる。
- ③ フルーツを合わせるよりもオリーブの実を刻んで合わせてみてはどうか。
- ④ 少し塩をふってなど味変化があってもいいかもしれない。オリーブオイルなので相性的にはよいのではないかな。