



## カブのムース

材料（8個分）

カブ 230g（約3個分）  
オリーブオイル 10g  
塩 小さじ1/4

**A**  
豆乳 220g  
塩 小さじ1/4

**B**  
ルカンテンウルトラ（製菓用寒天）  
4g（同量のゼラチンでも代用可能）  
水 30g

- 1 カブは4等分に切る。ボウルに入れて、オリーブオイルと塩を混ぜ合わせる。200度に予熱したオーブンに入れ、竹串がすっと通るまで約15分加熱する。
- 2 1と**A**をミキサーに入れ、なめらかになるまで攪拌する。
- 3 **B**を小鍋で加熱し、沸いたら弱火にする。ゴムベラで混ぜながら1分加熱し、火を止める。
- 4 3の小鍋に2を入れて混ぜ合わせる。容器に流し入れて、粗熱が取れたら冷蔵庫で約30分冷やして固める。仕上げにオリーブオイル小さじ1/4をかける。