



purple

紫芋ペースト

- ・紫芋ペースト
- ・チョコペン(製菓用)



紫芋ペーストレシピ

● 材料 (ジャム瓶1瓶分)

- ・紫芋 140g
- ・砂糖 大2
- ・塩 少々
- ・クミンパウダー 2振り
- ・レモン汁 2,3滴 (あれば)

※お好きな方はラム酒を小さじ1程度、最後に足してみてください

● 作り方

- ① 水と砂糖を小鍋に入れて沸騰させ火を止める
- ② 皮を剥いた紫芋を小さめに切り、竹串がスッと通るまで蒸す (レンジ等で火を通してよい)
- ③ ①と②を一緒にフードプロセッサーかミキサー等にかけて、滑らかにする
- ④ ③にレモン汁を入れ、よく混ぜる

● ひとこと

レモン汁を入れた途端に鮮やかさが増します。科学変化をお楽しみください。

また、生クリームを少し加えるとマットな明るめの紫色になります。絵の具を思い浮かべてお好みでアレンジしてみてください。

*ハッシュタグをつけて twitter、Instagram に投稿しよう！ #おうちこらぼらぼ #AbstractButter

*このプログラムは、2018年に当センターで実施した益永梢子ワークショップ「Abstract Butter」を、家で楽しめるようにアレンジしたものです。SNSに投稿された様子は作家や当センターの広報資料として使用する場合があります。

©2020 益永梢子 × 水戸芸術館現代美術センター