

# タピオカとメロンのミルクシロップ

サークー・ケーターループ・ノムソット สาขุแคนตาอุปนมสด

つるんとしたタピオカの口触りと  
フレッシュなメロンの香りがうれしい  
冷たいデザート



## 【材料】5~6人分

- ・小粒のタピオカ (サークー・メットレック สาขุเม็ดเล็ก) 1カップ
- ・牛乳 1カップ
- ・無糖コンデンスミルク (ノムコン・ジュートนมข้นจืด) 1/2カップ
- ・砂糖 85~95グラム (お好みで)
- ・塩 少々 (甘みをひきしめるための隠し味)
- ・メロン (ケーターループ แคนตาอุป) 1/2個

※食べごろのメロンの見分け方

ツルのついていないほう(底部)の真ん中のおへそのような部分を押しみて、ちょっとへこむような弾力性が感じられたら熟しているそうです。



※材料はスーパーやコンビニで買うことができます!

## 【作り方】

- ①牛乳、無糖コンデンスミルク、砂糖をまぜて中火にかけます。  
砂糖が溶けたら塩を少々加えて味を調え、火からおろし(沸騰させる必要はありません)、粗熱がとれたら冷蔵庫で冷やします。
- ②メロンを切って冷蔵庫へ。  
トッピング用をハート型で抜き、残りは食べやすい大きさにカット。  
くり抜き器でボール状にくり抜いても、ダイス状にカットしてもOK。  
今回は果肉がオレンジ色のメロン(ケーターループ)とマスクメロンを使っていますが、お好みで。
- ③大きめの鍋にたっぷりの水を用意し、沸騰したらタピオカ(小粒)を入れ、ダマにならないようにゆっくりかきまぜながら約11分間茹でます。茹で時間はメーカーによって若干の差がありますが、タピオカの粒の中央に白い部分がポチッとこっている状態が茹で上がり。  
ボールに冷水を用意し、タピオカをすくって放ち、ざっとかきまぜます。  
1~2回水を取り替えるとベター。タピオカをザルにあげて水を切ります。
- ④③のタピオカとカットしたメロンを器に盛り、①のミルクシロップをかけてトッピング用のメロンをのせて出来上がり。

※無糖コンデンスミルクの代わりに市販のココナッツミルクを加えても美味。



※メロンの代わりに今が旬のマンゴーも超おすすめです。



※タピオカのゆでぐあい。残った場合は冷蔵庫に。次の日も食べられます。



タイ国日本人会  
Japanese Association in Thailand