

トマトの真っ赤な寒天ゼリー



材料（6個分）

トマト	… 中2個
水	… 300cc
寒天	… 4g
三温糖	… 60g
ショウガのすりおろし汁	… 大さじ1

作り方

- 1) 〈トマトの湯剥き〉 トマトのヘタを取り、反対側の部分に浅く十字の切込みを入れる。
熱湯にトマトを浸け、皮がめくれてきたら冷水にとって皮を剥く。
- 2) トマトをボウルに移し、フォークの背で粗くつぶす。
- 3) 300ccの水を鍋に入れて沸騰させる。寒天を入れてよく混ぜ、2分程度加熱する。
- 4) 砂糖とショウガのすりおろし汁を加えて混ぜ、火を止めて②のトマトを入れて混ぜる。
- 5) 小さい器に大きめのラップを広げ、④の寒天液を注ぐ。輪ゴムで口を絞り、水が入らないよう気を付けながら冷水に浸けて固まったらできあがり。



トマトがひんやりデザートに変身！



JAこうか
旬のレシピ集

<http://ja-kouka.shinobi.or.jp/food/recipe/>

他のレシピはこちら!!

