

やわたオリジナルトマトゼリー

～レモンジュレに初夏をのせて～

【材料 約5ヶ分】

ホールトマト缶	100g
ゼラチン	10g
★水	500cc
レモン果汁	5cc
砂糖	40g
ゼラチン	4g
水	80cc
レモン果汁	10cc
砂糖	8g

A

【作り方】

- ① トマトホール缶をミキサーにかけ種が入らないように漉す。
- ② 粉ゼラチンは★の水でふやかしておく。
- ③ ①と②にレモン果汁、砂糖を入れ火にかける。
- ④ ③のゼラチンが溶けたら粗熱をとり、容器に注ぎ冷ます。
- ⑤ Aを鍋に入れ溶けるまで弱火にかけ、そのまま冷やす。
- ⑥ ⑤をマドラーでクラッシュし、④の上のにのせる。



【栄養価】

エネルギー 50kcal

【ポイント】

- ・トマトのゼリーにさっぱりとしたレモンジュレをのせてトマトが苦手な人でも食べられるようにおいしく仕上げました。
- ・ホールトマト缶で手軽に作れます。

