

# トマトのジュレポン酢かけ

## 【材料4人分】

トマト 200g

かいわれ大根 8g

味ぽん 200cc

水 250cc

ゼラチン 1g

調味料(10人分)

## 【作り方】

①材料の水を少量ゼラチンにかけ、湿らせておく。

②鍋に残りの水とポン酢を入れて少し温め、①のゼラチンを入れて溶かす。粗熱が取れたら冷蔵庫に入れる。

③トマトはくし型をさらに半分に切り、その上からクラッシュした②をかける。

④③にかいわれ大根を飾る。



## 【栄養価】

エネルギー 13kcal

塩分 0.4g

## 【ポイント】

- ・ジュレはなるべく細かくしたほうが絡みやすいです。
- ・トマトの切り方を変えることで、色々な盛り付けが楽しめます♪

