



オリジナルレシピ

野菜工房 店長
Jr.野菜ソムリエ
山本 祥恵



『ミニトマトのシュワシュワゼリー』

◆ 用意するもの ◆ (4人分)

- ミニトマト・・・8個
- (A) { はちみつ・・・大さじ2
レモン果汁・・・大さじ1
りんごジュース・・・50cc
りんご炭酸ジュース・・・200ml
きび砂糖・・・30g
ゼラチン・・・5g (1袋)
水・・・50cc

◆ 作り方 ◆

- ① ミニトマトのヘタを取り、熱湯にくぐらせ、氷水に入れて皮をむき、(A)に1～2時間漬け込む。
- ② 鍋に水50cc、きび砂糖を入れて火にかける。そこにゼラチンを加えて、よくとかし火をとめる。
- ③ ②にりんご炭酸ジュースを加えて、軽く混ぜる。
- ④ 器にミニトマトを2個ずついれて、③を注いでいく。
- ⑤ 冷蔵庫で冷やし、固まったら出来上がり。

★ POINT ★

炭酸のジュースでないりんごジュースでも美味しく出来上がります。

