

# トマトゼリー

トマトの赤い色が鮮やかなゼリーです



## 材料(プリンカップ 5-6 個分)

トマト	.....	500g
水	.....	大さじ 1
オレンジジュース	.....	100ml
寒天パウダー	.....	3g
はちみつ	.....	大さじ 2
塩	.....	ひとつまみ

## 作り方

- 1 トマトは、洗ってへたを取りざく切りにする。
- 2 鍋にトマトを並べ、塩をふる。水大さじ 1 をふりかけ、ふたをして弱火にかけ、5 分程度蒸し煮にする。あら熱をとる。
- 3 オレンジジュースと寒天パウダーを鍋に入れ、弱火でパウダーを煮とかす。あら熱をとる。
- 4 2 と 3 が温かいうちにミキサーにいれ、はちみつを加え攪拌する。
- 5 カップ等の型に流し入れ冷蔵庫で冷やし固める。  
・寒天は常温で固まるため、少し温かいうちにミキサーで混ぜたほうがよいです。