

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く。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。