



トマト 100%！カラフルトマトのジュレテリーヌ



材料（6人分）

| 材 料 名 | 分量 |
|--------|-----------------|
| ミニトマト | 300 g （1人 50 g） |
| トマト | 400 g （1人 67 g） |
| 板ゼラチン | 16 g （1人 2.7 g） |
| グラニュー糖 | 30 g （1人 5 g） |
| レモン汁 | 5 g （1人 0.8 g） |
| ハチミツ | 42 g （1人 7 g） |

作り方

- ① ミニトマトはヘタを取り湯むきする。
- ② トマトのヘタを取り、①のミニトマトのヘタと合わせてさっと茹で冷水に取る。
- ③ ②のヘタとトマト、①の湯むきしたミニトマトの皮を全てミキサーにかけ（5分程かけてしっかりとジュース状にする。）、コーヒーフィルターで半日漉し、透明の液体と果肉に分ける。
- ④ ③の液体（160 g程度）にグラニュー糖を加え、沸騰直前まで温める。火を止めて水で戻した板ゼラチンを加え溶かし、粗熱が取れば①の湯むきしたミニトマトを入れ冷ましながら味を馴染ませる。
- ⑤ 常温になればレモン汁を加え混ぜる。500 ccのパウンド型に、アルミホイルとラップを重ねたものを敷き込み、液体とミニトマトを彩り良く詰める。冷蔵庫で約3時間程冷やし固める。
- ⑥ ③のコーヒーフィルターに残った果肉（140 g程度）にハチミツを混ぜ、漉す。
- ⑦ ⑤を切り分けて皿に盛り、⑥を添えれば出来上がり。