



涼しげ！トマトの2色ゼリー



材料（4人分）

材 料 名	分量
1 段目赤いゼリー	
厚木トマト	中玉 2 個（1 人中玉 1/2 個）
牛乳	大さじ 1（1 人大さじ 1/4）
水 ※厚木トマト、牛乳、水を合わせて 300cc になるよう水の分量を調整する	50cc（1 人 13cc）
砂糖	大さじ 2（1 人大さじ 1/2）
ゼラチン	5g（1 人 1.3g）
2 段目透明ゼリー	
ミニトマト	12 個（1 人 3 個）
砂糖	大さじ 3（1 人大さじ 3/4）
ゼラチン	5g（1 人 1.3g）
水	250cc（1 人 63cc）
その他の飾り付け	
ホイップクリーム	適量

作り方

【1 段目赤いゼリー】

- ① 厚木トマトはヘタをくり抜き、反対側に十字に浅く切り込みをいれ熱湯で 1～2 分茹でて、皮をむき 4 つ切りにして、牛乳とミキサーにかける。
- ② 水にゼラチンを入れレンジで温め（600w 10 秒程度）溶かし、①と砂糖を合わせ、容器に入れ粗熱をとり冷蔵庫で固めておく。

【2 段目透明ゼリー】

- ③ ミニトマトはヘタを取り底が平らになるように切り、反対側に浅く十字に切れ込みを入れ、さっと湯の中に通して皮をむき、砂糖（大さじ 1）を振って 1 時間以上（時間がある時は 1 晩）漬けておく。
- ④ 水にゼラチンを入れレンジで温め（600w 20 秒程度）溶かし、砂糖（大さじ 2）と③で出た汁大さじ 1 を混ぜる。
- ⑤ ②がしっかり固まったのを確認して、④を流し入れ③ミニトマトを浮かべて粗熱をとり冷蔵庫で冷やす。
- ⑥ 最後にホイップクリームや漬けたミニトマトをお好みで飾りつける。

※ゼラチンはレンジで 10 秒単位でかけ、溶ける様子を見る

※トマトの十字は浅く切り込みを入れた方がよい（切り込み深いと中身が出てきてしまう）

※1 段目の赤いゼリーは、厚木トマトの大きさによって、水の量を調節し、①と水を合わせて 300cc になるようにする

（調理時間：2 時間 ※冷やし固める時間を含む）