

# トマトゼリー



## 作り方

- ① トマトは湯むきしてミキサーにかける。
- ② 鍋に水と寒天を入れて混ぜ合わせる。火をかけ時々混ぜながら2分ほど沸騰させる。
- ③ ②に砂糖を加えて溶かし、トマトを加えてひと煮し、レモン汁を加える。
- ④ 水でぬらした型に流し入れ、冷やし固める。
- ⑤ 仕上げにミニトマトを飾る。

## 材料（60ccカップ10個分）

トマト	200g
粉寒天	2g
水	200ml
砂糖	50g
レモン汁	小さじ2
ミニトマト	5個

# トマトの冷製スパゲティ



## 作り方

- ① にんにくはすり下ろし、Aを合わせておく。
- ② トマトは湯むきをして1cm角の角切りにし、①と合わせ、冷蔵庫で冷やしておく。
- ③ スパゲティは時間どおりゆでて、冷ましておく。
- ④ ②と③を合わせて、器に盛りつける。青しそはせん切りにし、添える。

## 材料（4人分）

スパゲティ（細め）	320g	
A {	塩	小さじ1
	油	大さじ2
	バルサミコ酢	大さじ1
	にんにく	1かけ
トマト	3個	
青しそ	2枚	

トマトをたっぷり使ったレシピです。トマトゼリーはよく熟れたトマトを使うと美味しく作れます。

