



トマトの自然な赤みがキレイ トマトゼリー

ポイント

砂糖は三温糖を使うと、
トマトの赤が
きれいに出来ます。

- 【作り方】
- ①ヘタを取ったトマトと水少々（分量外）をなべに入れて弱火で煮込む。
 - ②溶けるまで煮たら、ざるに入れてこす。こしたものをさらに布巾でこし、滑らかなジュースにする。
 - ③なべに水とゼリーの素、砂糖を入れて火にかけよく溶かす。
 - ④①を②に加えて10分ほど混ぜ、最後にレモン汁と赤ワイン入れる。
 - ⑤好みの容器に流し入れて冷やし固める。

【材料】
10人分

・完熟トマト 1kg ・砂糖 100g ・水 400cc
・ゼリーの素 大さじ2杯 ・レモン汁 小さじ1/2
・赤ワイン 大さじ1