

## トマト寒天



### 材 料 ( 90 ml のカップ 8 個 分 )

- ..... 3個
- ..... 大さじ4~5  
(トマトの甘さによって調節)
- ..... お好みで
- ..... 1袋(4g)

### 作 り 方

- 1 ) トマトは湯むきをし、ざく切りにする。果汁をすべて使用するので、お皿などの上で切ると良い。
- 2 ) 1)をボールに入れ、砂糖をふりかけて10~15分おく。
- 3 ) 果肉と果汁に分ける。果汁の量を計り、分量を確認する。500mlに対し、粉寒天1袋(4g)を用意する。
- 4 ) 果汁だけを鍋に入れ、粉寒天を加えてから弱火にかける。2分沸騰させ火を止め、粗熱を取る。
- 5 ) 果肉は軽く火にかけしんなりさせておき、粗熱が取れたら容器に入れておく。
- 6 ) 5)に、4)で作った果汁を流し入れ、冷やして固める。

#### ワンポイント

トマトは完熟がおススメです。個体によって甘味が違うので、砂糖の量を調整してください。