

完熟トマトを使って

真っ赤なトマトのジェラート



<材料>

完熟トマト …………… 2個
 レモン汁 …………… 小さじ2
 砂糖 …………… 大さじ2
 塩 …………… 少々

<作り方>

- 1 トマトはよく洗って冷凍する。
- 2 1を皮ごとおろし金またはフードプロセッサーでおろし、ボウルに入れレモン汁、砂糖、塩を加えてしっかりと混ぜる。再び冷凍庫に入れて冷やし固める。
- 3 固まったら取り出して室温に置き、少し溶けてきたらスプーンなどですくって器に盛る。プチトマト、ミントなどを飾るとよい。



トマトの七夕ゼリー



<材料>

★流れ星のミルクゼリー

牛乳 …………… 160cc
 粉寒天 …………… 1/3パック
 砂糖 …………… 20g
 バニラエッセンス …………… 少々

★星トマトゼリー

トマト …………… 200g
 水 …………… 150cc
 粉寒天 …………… 2/3パック
 砂糖 …………… 40g

- 4 残りの粉寒天2/3パックは少量の水に溶いてから残りの水を入れ弱火にかける。寒天が溶けたら3のトマト汁と砂糖、塩少々を入れ、よく混ぜてから火を止める。小さな容器の底に2で作っておいたミルクの星を置き、トマト寒天をそっと流しいれて冷蔵庫で固める。これを8個作る。容器から出し、星を上にして皿に盛り付ける。

甘さ控えめで、暑い夏のさっぱりデザート。牛乳寒天の白い星がかわいい。

<作り方>

- 1 粉寒天1/3パックを少しのミルクで溶く。鍋に残りのミルクと砂糖を混ぜ、弱火で寒天を溶かす。火を止めバニラエッセンスを入れてバットに流し、1cm位の高さに固める。
- 2 1が固まったらバットから出し、星形の型で抜いたものを8個作る。
- 3 トマトをざく切りにして、ジューサー(ミキサーでも可)にかけ、ペーパーでこしてトマト汁を作る。