

## Gelée Pomodorino

### 丘ポモふるふるゼリー



#### 【材料】(プリンカップ5ヶ分)

丘の上のポモドリーノ (ピューレ)	100CC
丘の上のポモドリーノ (実)	10粒
水	200CC
レモン汁	1/2 個分
かんてんパウダー	1g
はちみつ (森羅万象)	大匙 3
ミントの葉 (飾り付け用)	5枚
(又はお好みのハーブ)	

#### 【つくり方】

- 1) 小鍋にピューレ状の丘ポモと水を入れ軽く混ぜる。
- 2) レモン汁とはちみつを加え混ぜる。
- 3) かんてんパウダーを加えよく混ぜ、鍋を弱火にかける。
- 4) ダマにならないようにかき混ぜながらかんてんをゆっくり煮溶かす。
- 5) かんてんが煮溶けたらプリンカップに注ぎ入れ、丘ポモの実をそっとのせる。
- 6) 冷蔵庫で1~2時間冷やし固める。
- 7) 冷やし固まったらミントの葉を飾る (お好みのハーブでもよい)

※丘ポモ：丘の上のポモドリーノ (チェリートマトの水煮) の略

※お好みでゼリーの上にオリーブオイルをかけてお召し上がりください

※アサクラおすすめの天然はちみつ **【森羅万象はちみつ】** で作るとより美味しく仕上がります

