



Gelatina di pomodoro

丘ポモゼリー



【材料】(150cc カップに 4 個分)

※丘の上のポモドリーノ	
(ピューレ部分)	100ml
(チェリートマト)	8 粒
水	200ml
キビ糖	大さじ 2
粉寒天	1g
レモン	1/2 個(大さじ 2 程度)
ミントの葉など	適宜

※印はアサクラアイテム

【つくり方】

- 1) 材料をすべて計量し鍋に入れる (レモン汁とミント以外)
- 2) レモンは絞っておく
- 3) 鍋に火をつけ、木べらでかきまぜながら中火で温める
- 4) 沸騰してきたら 2 分間、鍋底からしっかりかきまぜ続け寒天を完全に煮溶かす
- 5) 火を止めてレモン汁を加え木べらで全体に混ぜる
- 6) ゼリーの容器に流し入れる
- 7) 容器それぞれにポモドリーノのチェリートマトを加える (つぶれていない実を入れると浮く)
- 8) 粗熱が取れるまで放置し、その後冷蔵庫で冷やす
- 9) しっかり冷えたらミントの葉をあしらう

※甘味料は砂糖以外、好きなもので差し替えても OK