

# トマトと白ワインのクラッシュゼリー

調理時間 30分

## 《 材 料 》

プチトマト	1パック
水	180 g
砂糖	45 g
粉ゼラチン	4 g
白ワイン	50 g
アンゼリカ	少々

## 《 作り方 》

トマトはお湯に入れた後、冷水で冷やし皮をむいておきます。

粉ゼラチンを水でふやかしておきます。

鍋に水と砂糖を入れて火にかけ、沸騰してきたら粉ゼラチンを入れ混ぜ溶かします。

冷水でゼリー液のあら熱をとり、白ワインを加えまぜて冷蔵庫で冷やし固めます。

全体が固まったらスプーンなどで大きめにほぐし、湯むきしたトマトを混ぜて盛り付けます。



### 【おいしさのヒミツ】

トマトが白ワインで、より食べやすくなります。

### お料理上手メモ

ゼリー液をスプーンでほぐすことで仕上がりがきれいに見えます。

(1人分)

エネルギー	たんぱく質	脂 質	炭水化物	食塩相当量
68 kcal	1.4 g	0.1 g	14.3 g	0 g