

# ミルクトマト寒天

.....  
坂 本 京

## 材料・分量 (4人分)

水	.....	100ml	プチトマト	.....	8個
粉寒天	.....	4g	水	.....	120ml
グラニュー糖	.....	15g	グラニュー糖	.....	大さじ2
牛乳	.....	200ml	ミント	.....	適量
トマト	.....	1個			

## 作り方 (時間:50分)

- ① 水に粉寒天を入れ、火にかけて溶かす。  
そこにグラニュー糖を入れて溶かす。
- ② トマトの皮をむき、ミキサーでジュース状にする。
- ③ ①に牛乳と②を100ml加えて混ぜる。
- ④ 型に入れて、粗熱をとり冷やし固める。
- ⑤ 湯むきしたプチトマトを水とグラニュー糖で煮る。
- ⑥ ④を切り分けて、⑤とミントを飾る。

## セールスポイント

.....  
トマト本来の味をしっかり出しつつ、牛乳でまるやかに仕上げたところ。  
.....  
.....  
.....