



フランス

野菜のゼリー寄せ



材 料（型 1 皿分）

プチトマト	10 個
パプリカ（赤・黄）	各 1/4
アスパラ	3 本
ベーコン	50 g
水	250mL
粉ゼラチン	10 g
白だし	小さじ 2
昆布茶（粉末）	小さじ 1/2
塩	小さじ 1/2

使用した容器：直径 15× 深さ 7（cm）

満水容量 1,000mL の耐熱容器

（品番 HWCK-100）

作 り 方

- 1 プチトマトは十字に切れ目を入れる。
※プチトマトは電子レンジで加熱すると破裂するおそれがありますので、必ず切れ目を入れてください。
パプリカは乱切り、アスパラは根元部分の皮を削ぎ 1/4 の長さに切る。根元が太いときは縦半分に切る。
ベーコンは短冊切りにする。
- 2 耐熱容器に 1 の野菜を入れ、塩、昆布茶を振りかけ、よく混ぜる。
- 3 2 に白だし、水を入れ、600w の電子レンジで 3 分半加熱する。
- 4 3 に粉ゼラチンを入れる。この時にゆっくり混ぜながら少しずつ粉ゼラチンを入れ、ダマにならないようにする。
- 5 冷蔵庫で冷やし固めて、できあがり。