

2007. タキイ最前線夏号



※詳細はタキイのホームページをご覧ください。<http://www.takii.co.jp>

さっぱりとした和風だしのジュレで、トマトのうまみを包み込みました。パスタに豆腐、ナス、レタス…いろいろアレンジOKです！

トマトの 和風ジュレソース

材料（2人分）

トマト…1個(220～230g) ゼラチン…10g 水…
適量 そうめんつゆ…300cc ゆでたパスタ…60g
バジル…2枚 豆腐…小1丁 オオバ…2枚

作り方

- 1 トマトはざく切りにする。
- 2 ゼラチンは分量の水でふやかしておく。
- 3 小鍋でそうめんつゆを煮立て、火を止めて2のゼラチンを加え、溶かす。
- 4 3の粗熱をとり、冷水を入れたボウルに鍋ごと漬けて冷やす。
- 5 4が完全にかたまったら、ざく切りにしたトマトを加えて混ぜ、トマトジュレを作る。
- 6 パスタの上にバジル、豆腐の上にオオバをちぎって散らし、トマトジュレをトッピングする。パスタなどのほか、焼きナスやレタスにかけてもよく合う。