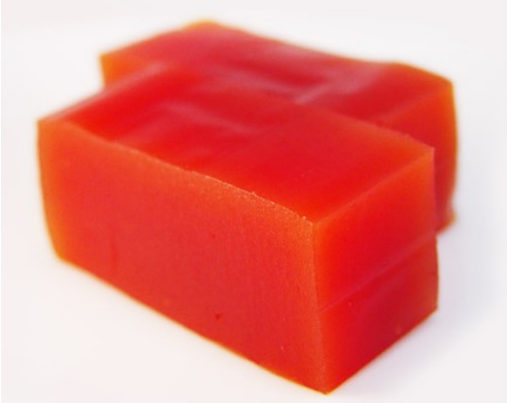
美味！伊達な御馳走



【真っ赤なトマトの水羊羹】

～材料～

トマト（プチトマトでも可）	300ｇ
白あん	250ｇ
砂糖	30ｇ
塩	少々
粉寒天	4ｇ
水	100ｇ
※レモン果汁（お好みで）	少々

～作り方～

1
①トマトを一口大に切り、鍋に入れて火にかける。
弱火で灰汁を取りながら煮詰める。

2
トマトが煮崩れする位柔らかくなったら火を止め、ザルで濾して皮と種を除く。

3
②別の鍋に水と寒天を入れて火にかけ、沸騰したら弱火にして寒天を溶かす。

4
③　①と②を混ぜさらに砂糖、塩を加えて火にかけ、ひと煮立ちさせる。

5
白あんをボールに入れ、これに③を少しずつ加える。混ぜた後、鍋にザルで濾して戻し、火にかけ再沸騰させる。

6
火からおろしてからレモン果汁を入れ、粗熱をとったら容器に入れ冷蔵庫で冷やす。

7
2時間くらい経って固まったら出来上がり！