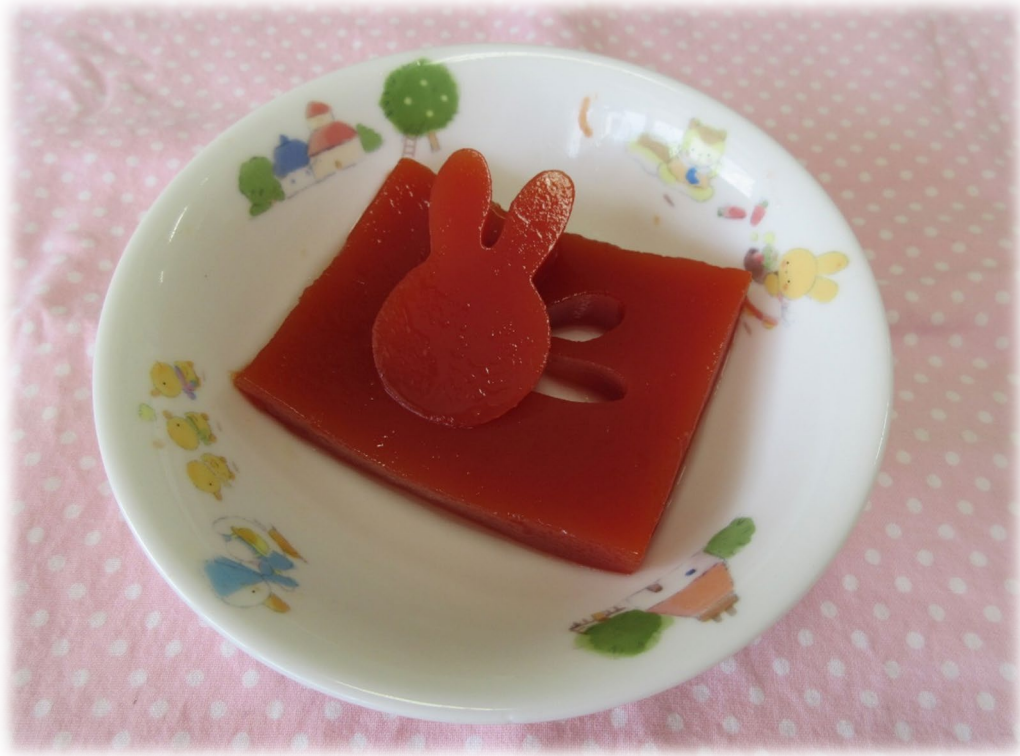


おひさまゼリー



4人分(大人2人幼児2人)



《材料》

・粉寒天	小さじ1	・砂糖	大さじ3と小さじ1
・水	1カップ(200cc)	・レモン汁	少々
・トマト(缶)又は トマトピューレ	1/2カップ	・りんご果汁	1/4カップ

《作り方》

- ① 鍋に分量の水を入れて粉寒天をふり入れ、しばらく放置して湿らせる。
- ② トマト(缶)はあらかじめ切り、缶汁ごと鍋に入れ、砂糖を加えてひと煮立ちさせる。
- ③ ②をミキサーにかけ、レモン汁とりんご果汁を加える(種が気になる場合は、ザルでこす)。
- ④ ①を火にかけ、寒天が溶けるまでよく煮る。
- ⑤ ④に②を入れてよく混ぜ、水に濡らした型に入れて、冷やし固める。

※トマト缶はホール缶、カット缶どちらを使ってもよいですよ。

※トマトピューレを使用する場合は、鍋に入れ、砂糖を加えてひと煮立ちさせたあと、レモン汁とりんご果汁を加えます。

※アルミカップを使用すると、カップを外した時に太陽のような形になりますよ！