

◎◎ プチトマトのマリネ トマトのジュレ掛け

レシピ提供：シトロン ヨーコ先生

プチトマトをはちみつに漬けてトマトの出汁をジュレにしました。爽やかな1品。

■材料(4人分)

プチトマト	12個
はちみつ	大さじ2
レモン汁	小さじ1/2
水	250ml
板ゼラチン	3g
塩	
<バジルソース>作りやすい量	
バジルの葉	5g(1パック)
オリーブオイル	大さじ1
パルミジャーノレッジャーノ削り	小さじ1
塩	適量



1 プチトマトの湯むき・プチトマトはがくを取り除き小鍋に水250mlを沸かして10秒入れ、冷水に入れる。皮をむく。

2 ビニール袋にはちみつ・レモン汁を入れて混ぜ、①のプチトマトを入れて3時間以上マリネする。

3 板ゼラチンは冷水に10分漬けて戻す。①の湯に湯むきした皮を入れて弱火で15分煮る。火を止め冷めるまで待ち、コーヒーフィルターを通す。量を測り160mlにする。塩を加えて味を整え、戻したゼラチンを加えて溶かす。(この時温度が60℃以下の場合温める)バットなどに入れて冷蔵庫で冷やし固める。

4 バジルソースの材料を全てフードプロセッサーに入れてよく混ぜる。

5 ガラスの器に②のプチトマトのマリネを入れ、④のバジルソースを1人前耳かき2杯ほど入れる。③のジュレをフォークでほぐしてたっぷりとかける。



Cirton ヨーコ先生の“ポイント！”

トマトの出し汁は他の料理などでトマトの皮が出た場合、合わせて煮出すとより風味が出ます。漉すのはコーヒーフィルターが濁らず透明感高く仕上がります。

ゼラチン

市販されているものには粉ゼラチンと板ゼラチンがあります。板ゼラチンは透明度が高いため、今回のように透明感を重視した料理には板ゼラチンを使用するとよいでしょう。