

トマトシノワーズ



【材料（1人分）】

<トマトゼリー液>

カゴメ 冷凍トマトピューレー…………… 20g
カゴメ トマトジュース食塩無添加……………90g
にんにく…………… 0.2g
たまねぎ……………5g
セロリ……………2g
アガー（寒天パウダー）……………3.6g

<トッピング>

コリンキー(5mmカット) …………… 1.5g
ペコロス（スライス）…………… 1g
きくらげ(ボイル・一口カット) ……………7g
ごま油……………適量
塩……………適量
ピーシュート…………… 適量
エディブルフラワー…………… 適量

【作り方】

<トマトゼリーを作る>

- ①アガー以外のゼリー液の材料をミキサーに入れ攪拌する。
- ②鍋に①を入れ、アガーを加えた後、ピーターで攪拌しながら中火で沸かす。
- ③粗熱を取り、器に流して冷やし固める。

<仕上げ>

- ①下処理したきくらげに塩、ごま油を絡める。
- ②固まったゼリーに①、ペコロス、コリンキー、ピーシュート、エディブルフラワーを盛り付ける。

トマトピューレーを使用することで濃縮感のあるガスパチョがクリエイトできます。レストランでのヴィーガンメニューの一品としておすすめです。