

2022,10,27 (木)

「野菜果物がもっと好きになる！セミナー」10月の会

博多阪急うまか研究所 × 野菜ソムリエ 古原 美和子

パンナコッタトマトソースかけ

<材料>4人分

トマト	100g	
生クリーム	300g	
牛乳	200g	
砂糖	40g	できればてんさい糖
ゼラチン	5g	
はちみつ	25g	好みにより調整
レモン汁	小さじ1	
バニラエッセンス	少々	

<作り方>

- ① ゼラチンを大さじ2の水でふやかしておく。
- ② トマトは洗い湯むきする。飾りように4枚スライスする。
残りのトマトはミキサーにかけて、はちみつとレモン汁を混ぜておく。
- ③ 鍋に生クリーム、牛乳、砂糖を入れてよく混ぜる。
- ④ ③を火にかけて、沸騰直前に火からおろす。
- ⑤ バニラエッセンスを加え、①のゼラチンを加えて良く混ぜ溶かす。
- ⑥ ⑤を冷水でまぜながら冷やし、器に入れて冷蔵庫で冷やし固める。