

Recipe 02

# カラフルミニトマトのマリネ 透明なトマトのゼリーを添えて



リストランテ・ミヤモト  
オーナーシェフ  
宮本けんしん氏

## 材料(2人分)

- ・カラフルミニトマト…5個
- ☆塩コショウ…ひとつまみ ☆レモン汁…数滴
- ☆パーズンオイル…適量\*

※ミニトマトの量にあわせてなじむ程度に

(トマトのゼリー)

- ・トマト(大玉)…3個
- ・塩…少々
- ・板ゼラチン(②の液体200mlに対し4g)

## 作り方

- ①大玉トマトと塩をミキサーでしっかり攪拌(かくはん)する。
- ②ザルにキッチンペーパーを敷き、少し背の高い容器に載せ、①を入れる。  
一日半、冷蔵庫に保管し、ゆっくり透明な液体を絞る。
- ③板ゼラチンをふやかす。
- ④②の液体200mlを鍋に取り、温めて、しっかり水気を切ったゼラチンを溶かし、液体に戻す。その後、冷やし固める。
- ⑤カラフルミニトマトを湯むきして、☆の材料で和える。
- ⑥⑤を器に盛り、しっかり固まった④を載せて完成。