



SHERATON

横浜ベイシェラトン ホテル&タワーズ



レシピ考案者/
横浜ベイシェラトン ホテル&タワーズ
洋食総料理長 磯貝 徹

冷製さっぱり とまとふらん

調理時間: **15分** 冷蔵庫で冷やす時間は除いています。



※写真はイメージです。

トマト



+

使ったのは
この商品



冷製さっぱり とまとふらん

【材料/スープカップ4個分】

〈ふらん〉

トマト(L).....1個
玉子(L).....2個
ヤマサ そうめん専科.....120ml
水.....300ml
万能ねぎ.....少々

〈つゆゼリー〉

ヤマサ そうめん専科.....100ml
水.....100ml
ゼラチン.....8g

【作り方】

- ①トマトのへたを取り、熱湯に10秒くぐらせた後、冷水で冷やし皮をむく。
- ②①を横に半分に切り、種を取り除き、1cm角くらいにカットする。(種は仕上げに使用)
- ③玉子と「ヤマサ そうめん専科」、水をよく合わせ、細かいざるで漉す。
- ④スープカップに②を入れ③を流し入れ軽くラップをして、電子レンジ170Wで5分入れる。その後様子を見ながら加熱し、表面に透明の汁が出たら取り出す。
- ⑤④を冷蔵庫でよく冷まし、カットしたつゆゼリー、万能ねぎ、トマトの種を飾り完成。