

ベリー風味のトマトパンナコッタ

【材 料（4人分）】

フレッシュトマトのピューレ（作り方①）	320 g
牛乳	50cc
生クリーム	50cc
板ゼラチン	10g
塩	適量
苺	2個
ブルーベリー	20 g
フランボワーズ	3個
ミント	適量
オリーブオイル	適量
マイクロハーブやペンタスなど	適量

【作り方】

- ① フレッシュトマトのピューレを作る。
トマトは湯むきし、横半分にカットし種を取り、ミキサーにかける。
- ② 板ゼラチンは水で戻しておく。
- ③ 鍋に牛乳と生クリームを沸騰させないように温めて、塩を少々入れる。
沸騰する直前で火を止め、②の水で戻したゼラチンを入れて余熱で溶かす。
- ④ ボールにうつした③に、①のフレッシュトマトのピューレを加えて塩で味を調べ、器に入れ冷やし固める（2～3時間）。
- ⑤ 3種類のベリーを粗くみじん切りにし、ミントとオリーブオイルで和える。
- ⑥ 冷やし固めた④に、⑤のベリーとマイクロハーブを飾り完成。