



*Tosa vinegar gelee with salmon and tomato
Salad with pumpkin and cream cheese*

材料 各6個分

サーモン(刺身用・7mm角)・・・80g

トマト(7mm角)・・・80g

きゅうり(5mm角)・・・40g

a

だし汁・・・100cc

うすくちしょうゆ・・・小さじ1/2

酢・・・小さじ1

削りがつお・・・2g

ゼラチン・・・3g

冷水・・・大さじ1

シブレット・・・適量

サーモンとトマトの土佐酢ジュレ

作り方

鍋にaを入れ中火にかけ、沸騰したら火を止め粗熱をとり、茶こしでこす。

ゼラチンは冷水に振り入れひと混ぜし、戻す。電子レンジ(500w約30秒)で溶かし、に加入混ぜる。

バットに移して冷蔵庫で冷やし固め、フォークで砕く(ジュレ)。

コーンにきゅうり・トマト・サーモンの順に入れ、のジュレをのせ、シブレットを飾る。

材料 各6個分

かぼちゃ・・・160g

レーズン・・・30g

b

クリームチーズ・・・30g

マヨネーズ・・・小さじ2

牛乳・・・小さじ1

はちみつ・・・小さじ2

シナモンパウダー・・・少々

かぼちゃの種・・・適量

カボチャとクリームチーズのサラダ

作り方

かぼちゃは皮をむいて薄切りにし、電子レンジ(500w約2分)で加熱して潰す。

レーズンはさっと湯通しして、キッチンペーパーで水気を除く。

ボウルに ・ ・ bを入れ混ぜ、絞り袋に入れコーンに絞る。

かぼちゃの種を飾る。