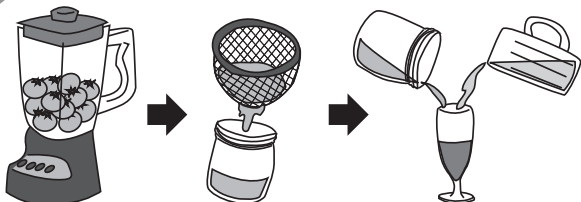


獲れたて野菜の
かんたん！レシピ

カレートマトカクテル

「スイートミニイエロー」、「スイートミニオレンジ」
「キャンドルライト」がおすすめ！



【作り方】

- ①15～20個の実をミキサーにかけ、金ざるなどで裏ごしする。
- ②①で作ったトマトジュースと同量のビールを混ぜる。
- ③お好みで塩コショウやレモンを入れれば、レッドアイならぬカラフルトマトカクテルの出来上がり！

※お酒は20歳になってから。

さっぱり味の大人なシャーベットです。

トマトシャーベット

【作り方】

- ①一口大に切ったトマトに砂糖・レモン汁を加えて煮て、よく混ぜる。

大玉トマト・・・2個（ミニトマト・・・10～15個）
砂糖・・・大さじ4 レモン汁・・・小さじ2

- ②粗熱が取れたらミキサーにかけ、金ざるを使って裏ごしする。
- ③適当な容器に入れて凍らせる。
取り出すときにフォークなどでかき混ぜて器に盛れば完成！

