

QUEEN'S RECIPE from Instagram



トマトファルシ

材料(2人分)

トマト	2個	オリーブオイル	小さじ2
むきボイルえび	4~5尾	コンソメ	
きゅうり	1/2本	(湯250ml 顆粒コンソメ小さじ2)	
パプリカ(赤・黄)	各1/2個	粉ゼラチン	5g
塩 こしょう	少々	チャービル	適宜

作り方(調理時間:約25分 冷蔵庫で冷やし固める時間を除く)

- 1 トマトは、上(ヘタ)の部分1/5を切り落とし、中をくり抜く。
- 2 むきボイルえびは3~4等分に切る。
- 3 きゅうり、パプリカは、5mm角に切る。
- 4 ②、③は塩、こしょうをしてオリーブオイルで和える。
- 5 粉ゼラチンとコンソメを合わせて粉ゼラチンを溶かし、バットなどに流し入れて、粗熱がとれたら、冷蔵庫で4~5時間冷やし固める。
フォークなどでくずす。
- 6 ①に④を詰め、⑤をのせる。
好みでチャービルをのせる。



〈レシピ使用商品〉 ISETAN MITSUKOSHI THE FOOD
エキストラバージンオリーブオイル