

Let's cook!

料理名

作った写真を
はり付けてみよう



コメント

材料：4人分

- トマトジュース：500ml
- 紅しょうが（甘酢漬け）：50g
- 粉ゼラチン：10g
- 砂糖：50g
- レモン汁：大さじ1

作り方

1. 粉ゼラチンは少量の水でふやかしておきます。
2. 鍋にトマトジュースと砂糖を入れ、火にかけて砂糖を溶かします。
3. 砂糖が溶けたら火からおろし、ふやかしておいたゼラチンを加えて混ぜます。
4. 紅しょうがをみじん切りにし、レモン汁と一緒に3に加えます。
5. 容器に流し入れ、冷蔵庫で固まるまで冷やします。