

トマトの柚子ジュレ



GINZA WAKANA

『トマトの柚子ジュレ』 簡単アレンジレシピ

そのままでも美味しい『トマトの柚子ジュレ』に
ちょっとひと手間加えて、オードブルやおもてなし料理を。
甘みたっぷりのトマトと、柚子と白ワインが香る特製の
ジュレを活かした、爽やかなレシピです。



爽やかなジュレをドレッシングとして

【トマトのグリーンサラダ】 (表写真のレシピ)

- ①グリーンサラダやスライスオニオンの上に、くし型にカットしたトマトをのせる。
- ②よく冷やしたジュレを上からドレッシングとしてかける。

★ジュレは溶けやすいので、冷やして食べる直前に盛り付けて下さい。
★ Каттерージチーズなどをトッピングしてもよく合います。



隠し味のめんつゆで和風に

【トマトジュレ素麺】

- ①トマトを粗みじんにしてジュレと一緒にブレンダーにかけ、めんつゆ少々と混ぜる。
- ②そうめんを適量茹で氷水で冷やし、①とよく混ぜる
仕上げに千切りにした大葉とみょうがをのせる。



食欲のない時にも、さっぱり栄養補給

【トマトの和風ガスパチョ】

- ①トマトをざく切り、＜サラダピクルス＞をみじん切りにする。
- ②ジュレと①をブレンダーで混ぜ、
仕上げに黒胡椒をふる。



キラキラジュレを女子会やおもてなしに

【トマトとピクルスの2層ジュレ】

- ①粗みじんにしたトマトをグラスに盛り、
上にジュレをのせる。
- ②みじん切りにした＜サラダピクルス＞と
お好みのハーブを上のにのせる。

■一緒に使った■
■おつけもの■

サラダピクルス



カラフル野菜を
りんご酢と
ワインビネガー
で漬け込んだ
まるやかな酸味の
ピクルスです。

銀座若菜 本店

☎0120-54-5611 tel:03-3573-5456 fax:03-3573-5458

〒104-0061東京都中央区銀座 7-5-14

http://www.ginzawakana.com