

材料

(10人分)

サツマイモ…240g

サトイモ…240g

カボチャ…120g

ミニトマト…10個

ユズ…適宜

塩…適宜

A (だし汁ゼリー)

かつおだし…640ml

薄口しょうゆ…80ml

みりん…80ml

粉ゼラチン…8g



作り方

- (1) サツマイモ、サトイモ、カボチャは皮をむき乱切りにして水洗いし、薄く塩を振り蒸し器で20分ほど蒸す。
- (2) 器に(1)の野菜、半分にカットしたミニトマトを彩りよく盛り込む。
- (3) 小鍋にAを入れ一煮立ちさせ、熱いうちに(2)の器に流し入れる。
- (4) 粗熱を取ってから冷蔵庫で冷やし、Aが固まったら出来上がり。
仕上げに振りユズをかけてどうぞ。