＼ 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（クリアにするためにジェル化させ、再度液体に戻す）
- ゼラチンまたはアガーアガー：適量
- バジルのエッセンス：数滴
- 塩、白胡椒：適宜
- オリーブオイル：少々（仕上げ用）
- フレッシュバジル：装飾用

作り方

1. トマトジュースをゼラチンまたはアガーアガーでジェル化させ、一晩冷蔵庫で冷やし固める。
2. 固まったジェルを布で包み、ゆっくりと圧力をかけてクリアな液体を抽出する。
3. クリアなトマト液にバジルのエッセンス、塩、白胡椒で味を調える。
4. スープを温め、器に注ぎ、最後にオリーブオイルを数滴たらし、フレッシュバジルで装飾する。