

## トマトシャーベット

香りも味わいもさっぱりさわやか。

グラニュー糖ではなく粉砂糖を使って、口溶けよく仕上げます。

### 材料（作りやすい分量）

フルーツトマト・・・・・・・・・・300g（完熟トマトでも十分おいしいです。）

粉砂糖・・・・・・・・・・75g

レモン汁・・・・・・・・・・1/2個分

### 作り方

- ① 水をくぐらせたステンレスの入れ物を、冷凍庫で冷やしておく。
- ② トマトは、とがったほうに十文字に切り目を入れ、湯にさっとくぐらせて皮を湯むきし、ヘタをとって、横半分に切り、種を除く。  
（氷水の中で作業すると、トマトの果肉が冷えて、凍るための時間を短縮できる）
- ③ ②と粉砂糖、レモン汁とともにミキサー入れ、攪拌する。
- ④ ①の入れ物に入れて、冷凍庫で凍らせる。
- ⑤ 1時間くらいしたら、フォーク等がかき混ぜておく
- ⑥ ⑤を2～3回繰り返し、器に盛りつける。



フルーツトマトとは、トマトの水分を極力控えて栽培し完熟させたトマトのことで、トマトの品種名ではありません。トマトは極端に水分を控えて生育させると、栄養分が果実に集中して糖度が高まります。

フルーツトマトは、普通のトマトに比べて甘味と酸味が濃厚で香りが強く、フルーツ感覚で味わえる甘熟トマトで、皮や果肉がかたいのが特徴です。フルーツのように丸ごと食べたり、四つ切りにして頂くとおいしさが存分に味わえます。主にサラダやパスタ、オードブルなどに利用されます。