

## 夏野菜とオイルちりめんのきらきらゼリー寄せ

### ☆材料（20 cmパウンドケーキ型）

・オイルちりめん	1/2 缶
・素麺（揖保乃糸）	1/3 輪
・ミニトマト	5～7 個
・オクラ	5 本
・コーン	
・白だし	80 cc
・水	600 cc
・寒天	4～6 g
（もしくはゼラチン	15 g）

### ☆作り方

- ①ミニトマトは1/4に、オクラは下茹でし輪切りに、コーンは水切り、オイルちりめんはしっかり油を切っておく。
- ②素麺を茹でる。
- ③白だしと水を鍋に入れ沸騰させ、火を止め寒天をいれてよく混ぜる。（ゼラチンを使用する際は、70～80℃に温めてから入れる。）
- ④③をパウンドケーキ型に入れ冷まし、とろとろになってきたら、①②を入れる。（とろとろになる前に入れると全て沈んでしまう）
- ⑤④を冷蔵庫に入れ冷やす。
- ⑥型から出し、切って盛り付ける。