

我孫食メニュー

トマトジャム

材料

トマト

砂糖(トマトの35%)

レモン果汁(トマトの5%)

完成写真(メニューの写真を貼ろう!)

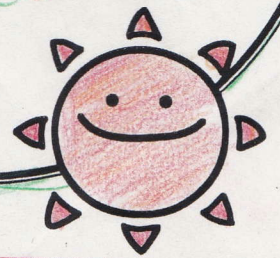


作り方

- ① 冷凍トマトの場合 → 流水で皮をむく
- ① そのままの場合 → トマトのおしりに切り目を入れ、熱湯につけたら冷水にとり皮をむく
- ② ヘタを取り、ざく切りにしてなべに入れる
- ③ トマトの入ったなべに砂糖とレモン果汁を入れる
- ④ 中火～強火でつぶすようにしながら混ぜる
- ⑤ 水分が減ってきたら弱火にしてかき混ぜる
- ⑥ トマトのつぶつぶ感がなくなってきたら火を止める
- ⑦ ビンに詰める

調理のポイント☆

- ・焦げないようによく混ぜる
- ・あくがでたらとる
- ・皮は全てむく
- ・心をこめて作る



食べた感想

私はトマトが好きだ。たけどトマトジャムを食べたらとても甘くてすっぱい所もあるのでもとてもおいしかった。とても甘いのでトマトが好きな子どもども親といっしょに作って食べたら、好き嫌いなくなる第一歩だと思います。トマトの食感も残っているのでもとてもおいしかったです。