

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%)

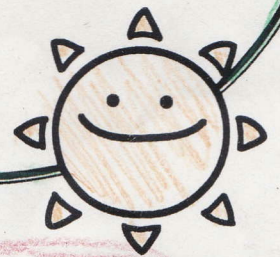


作り方

- | | |
|------------|-----------------------------------|
| 冷凍したトマトの場合 | そのままの場合 |
| ①流水で皮をむく | ①トマトのおしりに切れ目を入れ、お湯につけたら冷水にし、皮をむく。 |
- ②ヘタを取り、ざく切りにして入れる。
 - 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~強火でスグスグにしながらかき混ぜる。
 - ⑤水分が減ってきたら弱火にして、かき混ぜる。
 - ⑥トマトのスグスグ感がなくなって粘り気がでたら火を止める。
 - ⑦ビフィス菌を入れる。

調理のポイント☆

③では1センチくらいに切ります。



食べた感想

少し甘すぎはくてもおいしかったです。本当にこのジャムのトマトは、自分達で作ったの?というくらいおいしかったです。又、無農薬のトマトって、こんなにおいしいジャムを作れるんだ。と思いました。このトマトジャムは、少し甘すぎはくても、いちごジャムみたかったです。トマトが好きな人も、おいしく食べれると思います。