



トマトジャム（ダーズリン風味）



Point

作りやすい分量で190ml入りの保存瓶1個分になります。たくさん取れた時には、湯むきして冷凍保存をしておきましょう。時間ができた時にジャムやケチャップにチャレンジしてみよう。



材料（作りやすい分量）

トマト	500 g (3 個～5 個)
粗製糖	100 g ～150 g
ザラメ	50 g
レモン果汁	大さじ2
ダーズリン茶葉	ティーパック1 個

作り方

- ① トマトは、50℃で洗い、50℃に5分つける（レモン）
- ② 湯むきし、カットする。
- ③ ②を鍋に入れる。
- ④ 木べらでつぶしながら火にかけてレモン汁大さじ2を加える。
- ⑤ 紅茶を入れて煮る。（5分）
- ⑥ 紅茶を取り出し、粗製糖・ザラメを加える。
- ⑦ 半分の量になるまで、煮詰める
- ⑧ 煮沸し乾燥させた保存瓶に入れる。



トマトマリネ（トマトソース）



Point

1日冷蔵庫で休ませた方が味がなじんで美味しいです。加熱すればソースとしても使えます。トマトが苦手な方もチャレンジしてみてください。



材料（作りやすい分量）

トマト	2 個
新玉ねぎ	1/4～1/2 個
オリーブ油	大さじ 2
砂糖	小さじ 1
米麴	大さじ 2
レモン汁	大さじ 1
白だし	大さじ 1
ブラックペッパー	適量

作り方

- ① トマトは湯むきして、適当な大きさにカットする。小さくカットすればソースに使えます。
- ② 玉ねぎは、みじん切りする。
- ③ ボウルにオリーブ油・砂糖・米麴・レモン汁・白だし・ブラックペッパーを入れ混ぜる
- ④ ③のボウルにカットしたトマトと玉ねぎを加え、よく混ぜる。