

野木町地産地消メニュー



127 ミニトマトジャム



調理時間 30～40分

ミニトマトってフルーツ？って思っ
ちゃう感じのジャムです！

食材の旬

ミニトマト 5-8月

【材料】

ミニトマト 6～7個
砂糖 大さじ 1/2
レモン汁 小さじ 1/2

【作り方】

- ①ミニトマトはよく洗い水気をふき取る。縦に半分に切り、ヘタをとる。
- ② 耐熱のボウルに①を入れ、砂糖とレモン汁を加え混ぜ、5分程置く。
- ③ラップをして、電子レンジ(600W 2分)加熱する。いったん取り出しアクを除いて混ぜ、ラップをせずに電子レンジ(500W 3分)で加熱する。

～ひとくちメモ～ ※冷めると、とろみがつきます。
※砂糖の量が少ないので、保存はしない。