

グルメなトマトの水煮

<< 塩分なしでトマトのナチュラルな美味しさを楽しむ >>



-----材料 (700ml 瓶 1 個分) -----

- ・グルメなトマト 7～8個
- ・700ml 瓶 1個
- ・アルコール



-----作り方 -----

- ① グルメなトマトはヘタを取る。熱湯に 10 秒ほど浸けて取り出し、熱い内に皮をむく。
- ② アルコール消毒した瓶に、①を隙間なく押し込むように詰めて蓋をする。
- ③ 鍋底にペーパータオルを敷いて②を入れ、瓶の肩まで水を張って加熱する。沸いてきたら弱火に落とし、30 分間加熱する。
- ④ 鍋から取り出して蓋をしっかり締め直す。冷めた時に蓋の中央が窪んでいれば、約 6 か月間保存可能です。

※POINT

トマト果実は隙間なく瓶詰めする。