

2色の「アイコ」の コンポート

ミニトマトのレシピ



赤と黄色の彩りが楽しいヘルシーデザート

材料（作りやすい量）

「アイコ」、「イエローアイコ」
ミニトマト……各 30 粒
水……………2 カップ
砂糖……………大さじ 4
レモン汁……………適量

作り方

- ① 「アイコ」と「イエローアイコ」はヘタを取り、つま楊枝などで皮に小さな穴をあけてから熱湯にくぐらせ、冷水にとって湯むきします。
- ② 小鍋に水、砂糖、レモン汁を入れて火にかけ、煮立させてシロップを作ります。
- ③ 保存容器に①のアイコを入れ、②のシロップを熱いうちに注ぎます。
- ④ 冷蔵庫で一晩冷やします。

ワンポイント

シロップは甘さ控えめですので、お好みで加減してください。