

「麗夏」で トマトケチャップ

トマトのレシピ



風味がよくてジューシー！
応用も利くのでおすすめです

材料

トマト「麗夏」	1kg
タマネギ	1/2 個
ニンニク	1 片
塩	10 g
砂糖	40 g
酢	大さじ 2
ローリエ	1 枚
鷹の爪	1/2 本

下ごしらえ

- 「麗夏」は湯むきして粗く刻む。タネのまわりの水分も果肉と一緒にボウルに入れておきます。
- タマネギ、ニンニクは皮をむき、粗く刻みます。
- 鷹の爪はタネを取っておきます。

作り方

- 1 粗く刻んだ「麗夏」、タマネギ、ニンニクをミキサーにかけます。
- 2 (1)を鍋に移し、塩、砂糖、ローリエ、鷹の爪を加えて火にかけます。沸いたら弱火にして、アクを取りながら1時間30分程度ゆっくりと煮詰めます。
- 3 最後に酢を加え、さらに5分程度煮た后可以上がりです。