

まるごとアイコジャム

ミニトマトのレンビ



トマトを超えたおいしさ!
「アイコ」をまるごとジャムにしました!

材料 (作りやすい量)

「アイコ」ミニトマト…………… 500 g
砂糖…………… 200 g
レモン汁…………… 大さじ 2

作り方

- ① 「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 湯むきした「アイコ」をボウルに入れ、分量の半分の砂糖をまぶし、しばらく置きます。
- ③ 「アイコ」から水分が出てきたら、水分ごと鍋に移して弱火で煮込みます。
- ④ 「アイコ」がやわらかくなってきたら、ヘラなどで粗くつぶして、残りの砂糖を加え、さらに煮込みます。
- ⑤ 沸騰してきたら、レモン汁を加えて、火を止めます。

ワンポイント

砂糖の量はお好みで加減してください。
市販のジャムは通常 40～50%程度の糖
度です。