

# 『 トマトジャム 』

## 材料(作りやすい分量)

トマト 3~4個(500g)

砂糖 250g

(トマトの重量の50%)

レモン汁 大さじ1



## 作り方

- ① トマトはヘタを取り、1cm角くらいに切って鍋に入れる。トマトが煮くずれてくるまで、時々かき混ぜて水分を飛ばしながら中火で10分間ほど煮る(写真)。途中、アクが出たら取る。
- ② ①に砂糖とレモン汁を加え、トロリとするまで時々かき混ぜながら5分間ほど煮る。途中、アクが出たらとる。
- ③ 煮沸消毒した瓶に入れて冷ます。保存瓶は150ml容器3本に小分けすると使いやすい。