



ひなたトマトのジャム



材料: 1瓶分 (瓶サイズ : 高さ8.0 x 直径7.5cm)

ひなたトマト 3個 (約600g)

グラニュー糖 100g

レモン汁 大1

ひなたジャムクラッカー材料 : 3個分

バジルクラッカー 3枚

クリームチーズ 27g

バジルの葉 3枚

ひなたジャム 適量



1. 湯むきするためにトマトのへたの反対側の皮表面に十字の切り込みを入れる。

2. 鍋でお湯を沸かしたら、1を約45秒つける。



3. 2をおたま等を使って取り出して、氷水につける。

4. 粗熱がとれたら氷水から取り出して、十字の切り込みを入れた部分から皮を引くようにむく。



5. 4を十字の切り込みにそって4つ切りにして、へたを切り取る。

6. 5をミキサーにかける。



7. 6をザルでこしながら鍋に移しかえる。



8. 7を弱火にかけて、レモン汁を加えて混ぜ合わせる。

9. 絶えずかき混ぜて、20分位経って約半分の量になったらグラニュー糖を加える。



10. さらに約35分煮つめて、水気がとんで少しやわらかいかなと思うあたりで火を止める。

11. 熱いうちに煮沸消毒した瓶に詰めて、粗熱がとれたら蓋をして冷蔵庫で保存する。