



トマトジャム

菜園でトマトを育てていると秋には青いままのトマトが残ります。そのトマトを使ってジャムをつくってみましょう。

材料

青いトマト 200g
砂糖 100g

作り方

1. 青いトマトは皮をむいて細かく切る。
2. なべに1と砂糖を入れて煮る。
3. 煮たつたらとろ火にしてあくをすくい。底にこびりつかない様に木べらで混ぜる。
4. 好みのかたさになるまで煮詰めます。

