



真っ赤な色がきれいな食欲をそそるジャムに大変身！

# 完熟トマトのジャム

**材料（約300 g/15回分）**      **作り方**

完熟トマト	500 g
砂糖	200 g
塩	ひとつまみ
レモン汁	小さじ 1

1. トマトを湯むきし、2cm角のざく切りにする。  
※この時芯をとっておくと良い
2. 鍋に1と砂糖を加えて中火で煮る。
3. 途中、アクが出てくる場合は取り除く。
4. 水っぽさがなくなるまで、時々混ぜながら30分程度煮詰めていく。
5. レモン汁を加え、とろみが出てくるのを確認し、塩を少々加えて完成。

## Point !

完熟しきって、柔らかくなり、  
生では…というトマトにも♪