

トマトジャム



▼材料（2人分）

- トマト …2個
- 砂糖 …100g
- レモン汁 …小1
- 食パン …2枚
- 人参の葉 …適量

▼作り方

- ① トマトは皮がむけてくるまでガス火で軽く焼いて皮をむき、2cm角のざく切りにする。
- ② 鍋に①、砂糖、レモン汁を入れて火にかけ、沸騰したら中火にし、灰汁を取りながら20分程煮る。
- ③ 人参の葉と、トーストした食パンを添える。