

本日のご紹介レシピ

「豚しゃぶサラダ 高リコピントマトソース」



↑
レシピはこちら

【材料】 2人分

- ・豚肉(しゃぶしゃぶ用)-----200g
- 塩、お酒-----適量
- ・ベビーリーフ(お好みで)

【高リコピントマトソース】

- カゴメ 高リコピントマト-----3個
- オリーブ(黒)-----25g
- カゴメ濃厚リコピンケチャップ----大さじ3
- EXバージンオリーブ油---大さじ1・1/2
- 塩-----1.5g、レモン汁-----少々

【作り方】

- ① 高リコピントマトは2cm角に切り、オリーブは輪切りにする。
【高リコピントマトソース】の材料を混ぜ合わせ、なじませておく。
- ② 鍋に湯(分量外)を沸騰させ、塩、酒を入れて豚肉を1枚ずつ茹でる。色が変わったらザルにあげ、粗熱をとる。
- ③ 皿にベビーリーフと②を盛り付け、①の高リコピントマトソースをかける。

本日のご紹介レシピ

「トマトジャム」



↑
レシピはこちら

【材料】 約200g分

- ・カゴメ ラウンドレッド (トマト中玉)
-----1袋 (約280g)
- ・オレンジ-----1/2個分
(オレンジジュース50mlでも可)
- ・グラニュー糖 (又は上白糖)
-----大さじ6

【作り方】

- ① トマトは洗ってヘタを取り、大きめのくし切りにする。
(冷凍したトマトを使う場合は、トマトを水につけて薄皮をむいてから切る。)
- ② 鍋に①のトマトと砂糖、オレンジ果汁を合わせ入れ、強めの中火にかける。
- ③ プツプツと沸いている状態を保ちながら約8～10分煮る。(皮が気になる場合はここで取り除く)
(へらで一の字が書ける位煮詰まればOK)
- ④ 最後にアクを取り、煮沸した瓶に入れ冷ます。