

ROSEN'S RECIPE
ローゼンおすすめメニュー

トマトのみりんコンポート

調理時間

6分

1人分

151kcal



※写真はイメージです。

夏の旬食材



がんばる農家応援団
ミニトマト

+

使ったのはコレ!



宝酒造
タカラ本みりん
「醇良」

トマトのみりんコンポート

材料/2人分

がんばる農家応援団ミニトマト
.....10個(100g)
宝酒造 タカラ本みりん「醇良」
.....100ml
レモン汁.....大さじ1/2

作り方

- ①ミニトマトを熱湯に入れ、冷水にとって皮を剥く。
- ②①を耐熱容器に入れ、「宝酒造 タカラ本みりん「醇良」」を加えてゆったりとラップをかけ、電子レンジ(500W)で1分半加熱し、レモン汁を加えて冷ます。

【電子レンジを使用しない場合】

- ①鍋に「宝酒造 タカラ本みりん「醇良」」とミニトマトを入れ火にかけ、煮立ってきたら暫くアルコール分を飛ばす(煮きる)。
- ②ミニトマトの皮が自然に剥けてきたらレモン汁を加え、そのまま冷まし残った皮を取り除く。