

トマトのコンポート

合計加熱調理時間 約 16分

[1人分：55kcal/ 食塩相当量：0.0g]

さわやかな酸味、甘みが際立つデザート。
ほんのりと香るバジルがポイント。



材料 (20人分)

トマト (小)	20個
<材料a>	
グラニュー糖	150g
ハチミツ	60g
レモン汁	20cc
白ワイン	200cc
水	500cc
バジル	10g

※掲載レシピはクックエブリオ専用のものとなります。

分量

20人分

設定

設定	モード	水蒸気量	時間	温度
1	スチーム	—	1分	100℃
2	スチーム	—	15分	100℃

下ごしらえ

- ・トマトはヘタをくり抜き、皮に浅く十文字に切り込みを入れる。
- ・白ワインは小鍋で煮立てて、アルコール分を飛ばす。

作り方

1. 20mmの穴あきホテルパン1枚にトマトを並べて【設定1】で予熱後、加熱する。
2. 手早く冷水に取って粗熱を取り、皮をむく。
3. 65mmのホテルパン1枚に2、<材料a>を入れ、ぬらしたクッキングペーパーを被せて【設定2】で予熱後、加熱する。
4. プラストチラーで粗熱を取る。

- 調理ポイント**
- ◆ トマトの大きさにより、加熱時間を調節すること。
 - ◆ 1日置いて味が十分に染みると、一層美味しくなる。