

トマトのコンポート

合計加熱調理時間 約17分

[1人分：85kcal / 食塩相当量：0g]

トマトの湯むきをスチコンでお手軽に。甘酸っぱくて、鮮やかな色合いが美しいコンポート。



材料 (18人分)

トマト (小)	18個
<材料a>	
グラニュー糖	270g
ハチミツ	60g
白ワイン	180cc
水	450cc
ミント	適量

※掲載レシピはクックエブリオ ミニ専用のものとなります。

※掲載レシピは2段で検証をおこなっています。

分量

18人分

設定

設定	モード	水蒸気量	時間	温度
1	スチーム	—	2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. 40mmの穴あきホテルパン2枚にトマトを並べて【設定1】で予熱後、加熱する。
2. 加熱完了後、1を手早く冷水にとって粗熱を取り、皮をむく。
3. 65mmのホテルパン2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. 加熱完了後、3のホテルパンを取り出し、ブラストチラーで粗熱を取る。
5. 4を器に盛り、ミントを添える。



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。