

ミニトマトのコンポート



材 料

ミニトマト 20 個くらい

水 300 c c

グラニュー糖 60 g

(あれば

レモン汁やバジルなど)



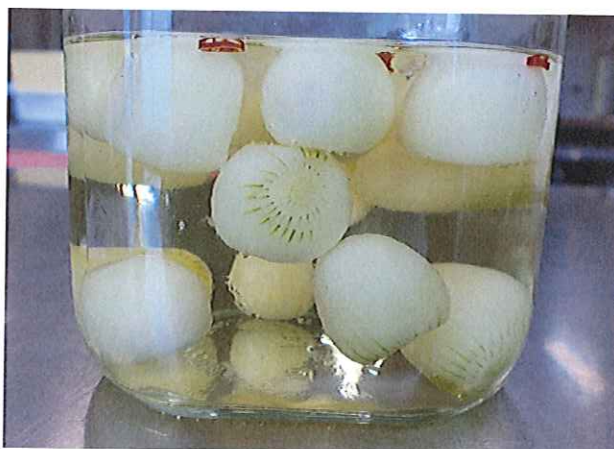
1. 熱湯 (分量外) にヘタを取ったミニトマトを入れ
皮が割れたら 氷を張ったボウルに移し皮を剥く。



2. 分量の水を小鍋で温め グラニュー糖を入れ
シロップを作る。
3. シロップが冷めたら、湯むきをしたミニトマトを
入れ、冷蔵庫で 2.3 時間冷やし出来上がり。



小タマネギのピクルス



材 料

小タマネギ	20 個ぐらい
酢	150cc
水	250cc
砂糖	100g
とうがらし	少々

1. タマネギの皮をむいて、熱湯に1分間くぐらす。



2. 塩でもんで、重石をかけて 2日間冷蔵庫に置く。
3. 小鍋に酢、水、砂糖、とうがらしを入れ、火にかけて砂糖を溶かす。



4. 保存瓶に3のピクルス液を入れ、タマネギを洗って入れる。
5. 2週間ぐらい漬けておく。

