

トマロッソのコンポート



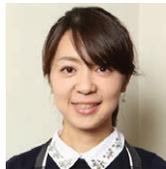
材料 (2個分)

トマロッソ(トマト)	2個
A 水	400cc
白ワイン	100cc
グラニュー糖	200g
レモン汁	大1
ミント	適宜

作り方

- ① トマロッソは湯むきます。
- ② 小鍋にAを温め、グラニュー糖が溶けたら①を加え、ひと煮立したらレモン汁を加えて冷まします。
- ③ 粗熱が取れたらシロップごと容器に入れて冷蔵庫でよく冷やし、ミントを添えていただきます。

先生紹介



北島由樹先生

東邦ガスクッキングサロン栄「自慢のうまうまレシピ～おうちでできちゃう! ごちそうごはん」他を担当。

東邦ガスクッキングサロン栄 名古屋市中区栄3-15-33 栄ガスビル6F

お申込み・お問い合わせは、東邦ガスカルチャースクール受付センターまで

TEL052-242-7177 <http://www.cooknote.net/> 【東邦ガス 料理教室】で検索