

# トマトのコンポート



ミニトマトがデザートに変身します。  
 キンキンに冷やせば夏のデザートに！

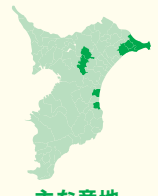
### 材料(2人分)

ミニトマト	12個
白ワイン	80cc
水	100cc
レモン輪切り	1枚
砂糖	大さじ3

### つくり方

- ① トマトはヘタを取り、沸騰したお湯に10秒ほどくぐらせ、皮に切れ目が入ったら水に取り、皮をむく(湯むき)。
- ② 鍋に白ワイン・水・砂糖を入れて熱し、沸騰したら①のトマトを入れ、5分ほど煮る。火を止めてレモンの輪切りを加え、そのまま煮汁の中で冷ます。
- ③ ひと肌まで冷めたら、冷蔵庫に移し冷やす。

ヘタがピンと張っていて果実にハリがあり、ずっしりと重いものがおいしいよ！



### 主な産地

白子町・一宮町・八街市  
 富里市・銚子市・旭市  
 ※ ミニトマトではなく、トマトの情報です

ウェブサイト「教えてちばの恵み」では「ちばの食材」を使ったレシピを多数掲載しています。  
<https://www.pref.chiba.lg.jp/ryuhan/pbmgm/index.html>



教えてちばの恵み