

トマトピューレ

◎原材料（1kg分）

トマト 2.5kg

◎用意する物

包丁、なべ、裏ごし器、へら



◎作り方

- ①トマトのへたをとり、よく水で洗う。
- ②包丁で数個に切り、なべに入れる。
- ③へらで軽く混ぜながら中火で静かに加熱する。液が出てきたら強火にし、20分間つぶしながら煮る。
- ④熱いうちに裏ごし器で裏ごしし、皮と種を取り除く。
- ⑤なべで容量が半分になるまで、かき混ぜながら煮詰める。

◎ポイント

- ・完熟したトマトを使うと色が鮮やかになる。
- ・トマトを加熱する前につぶすと、ピューレの粘りが少なく、果汁と果肉が分離しやすい。
- ・裏ごしする時、トマトの温度が高い方が歩留まりがよく、粘りも多い。