

動画で学ぼう！自宅で学ぼう！！

新型コロナウイルス感染拡大防止の為、残念ながら計画していた事業の中止がやむを得ない状況が続いています。3密を回避して好きな時間に安心して学べる場として各所でも様々工夫がなされています。茅ヶ崎市では「動画で学ぼう！自宅で学ぼう！！」と題して、対面講座とはひと味違う内容で情報をお届けしています。是非ご活用下さい。

トマトケチャップ レシピ

<材料> (出来上がり 500cc くらい)

- ・ トマト 1kg(大玉でもミニでも可)
- ・ タマネギ 中 1/2 個
- ・ ニンニク 小 1 片
- ・ タカノツメ 1 本
- ・ 砂糖 1/2 カップ
- ・ 塩 20g
- ・ 胡椒 小さじ 1/2
- ・ 酢 50~70g お好みで加減



<準備品>

- ・ 保存用の瓶など、鍋、ミキサー、木べらやシリコンタイプのヘラ

<作り方>

① トマト、タマネギ、ニンニク、タカノツメをミキサーにかける。

*ミキサーを使わない場合→皮を湯むきして包丁でカット

玉ねぎ、ニンニク、タカノツメはおろし金等ですりつぶす

②①を鍋に入れ、酢以外の調味料を加えて ひたすら煮詰めます。

③半分くらいの量まで煮詰まったら火を止めて 酢を加えて出来上がりです。

※長期保存の場合は保存ビンを煮沸消毒します。

※長期保存のため甘めのレシピになっています。短期消費の場合は砂糖をお好みで加減してください。

***簡単！湯むきの方法**

ヘラを取って洗ったトマトのお尻の方にちょっとだけ包丁で切れ目を入れて冷凍。凍ったトマトを水に浸けると皮がペロッと剥けて取り除き易くなります。