

トマトジャム

材料 (作りやすい量)

- ・アグリドリームフルーツトマト 500g
- ・グラニュー糖 150~180g
- ・レモン汁 ¼個分

作り方

- ① トマトは湯剥きして、ザク切りにする
 - ② 深鍋にトマトとグラニュー糖を入れ、弱火にかける時々木べらでかき混ぜながら、30分ほどとろみがつくまで煮込む
(水分が少なくなると焦げやすく、激しくはねることがあるので注意する事)
 - ③ 出来上がり直前にレモン果汁を加えてよく混ぜ、火を止める
 - ④ 粗熱が取れたら保存容器に入れ、冷蔵庫で保存する
- 出典引用 : <https://www.nkk-agridream.com/recipe/post-460/>



ここがポイント👉

青臭さが苦手という方はイチゴやリンゴなどの果物をプラスしよう

トマト&グレープフルーツジュース

材料 (作りやすい分量)

- ・アグリドリームフルーツトマト 中サイズ1個
- ・グレープフルーツ ½個

作り方

ヘタを取って適当な大きさにカットしたトマトと、房から外して種を取り除いたグレープフルーツの実をミキサーで30秒ほど攪拌するだけ

- ※ 甘さは素材のもののみ
- ※ グレープフルーツの代わりに、イチゴやリンゴなどもおススメ



ここがポイント👉

素材の持つ力だけの味を堪能しよう

出典引用 : <https://www.nkk-agridream.com/recipe/post-576/>

中華風トマトと卵の炒め物

材料(2人分)

- | | | | |
|----------------|---------|-------|--|
| ・アグリドリームフルーツ | 【たれ】 | | |
| ・トマト 中2個 | ☆酒 | 小匙2 | |
| ・卵 2個 | ☆鶏がらスープ | 小匙1/2 | |
| ・ゴマ油 大匙1 | ・塩 | 小匙1/4 | |
| ・万能ねぎ(小口切り) 3本 | ・砂糖 | ひとつまみ | |

作り方

- ① トマトはくし切りに切り、卵を溶いて☆を全て混ぜる
- ② フライパンに油を入れ、熱が通ったら溶いた卵を流し込む
- ③ 卵が半熟状態になったら一度取り出し、トマトと万能ねぎの白い部分を入れて炒める
- ④ 火が通ったら半熟状態の玉子を戻し、炒めながら混ぜる
- ⑤ 全体になじんだらお皿に移し、残りのネギをかけて完成

出典引用 : <https://cookpad.com/recipe/5100719?view=single>



ここがポイント👉

トマトがご飯のおかずにも！

ツナとフルーツトマトの冷製パスタ

材料 (4人分)

- | | | |
|--------------|-----------------|------|
| ・アグリドリームフルーツ | ・ニンニク | 1片 |
| ・トマト 中4個 | ・カッペリーニ (0.9mm) | 300g |
| ・ツナ缶 小1缶 | ・EXVオリーブ油 | 大匙4 |
| ・シソの葉 20枚 | ・レモン汁 | ½個分 |
| | ・塩、コショウ | 適宜 |

作り方

- ① トマトは湯剥きし1.5cm程に切り、シソの葉10枚はみじん切り残り10枚は仕上げ用にせん切りにする
ニンニクは潰して粗みじん切りにする
- ② ボウルに①と油をきったツナ、オリーブオイル、塩、コショウ、レモン汁を入れてよく混ぜあわせ、ラップをして冷蔵庫で1時間以上冷やす
- ③ 3Lに対し、大匙1.5の塩を加えたお湯でパスタを茹でる袋に記載されているよりも1分多めに茹で、茹で上がった流水でよく洗い、水気をよくきっておく
- ④ ②のソースとパスタを混ぜ合わせ、塩で味を調べ、仕上げに飾り用のシソの葉を添えて完成



ここがポイント👉

素麺を使っても美味しく作れる

出典引用 : <https://www.nkk-agridream.com/recipe/post-489/#more-489>