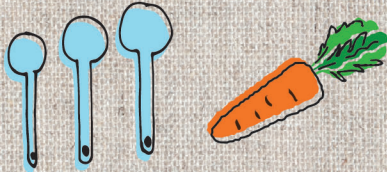


Nobu kitchenの

～ビート蜜のコクと風味にこだわったお砂糖～

ビート含蜜糖でつくるお料理レシピ

ビート含蜜糖でつくる にんじんジャム



材料

- 人参……………1本140g
- オレンジジュース……………160cc
- ビート含蜜糖……………10g
- レモン汁……………5cc

作り方

1. 人参は薄切りにしオレンジジュースを加え、柔らかくなるまで加熱する。
2. ①をミキサーでペースト状にし、鍋にビート含蜜糖を加え、更に水分を飛ばしてからレモン汁を加える。

*ピネガー、オリーブ油を加えると野菜嫌いの子も食べてくれるドレッシングにもなります。

ミニトマト🍅ジャム



赤 黄 ジャム瓶各1本 出来上がり約140g

材料

- 赤または黄のミニトマト……………200g 湯むきして140g
- ビート含蜜糖……………30g
- レモン汁……………5cc

作り方

1. ミニトマトは包丁で十字の切目を付けお湯に入れざるに上げ皮をむく。
2. 鍋にミニトマトとビート含蜜糖を入れ火にかけ焦がさないよう15分程中火～弱火で加熱する。
3. 水分が少なくなってきたらレモン汁を加え火を止める。
4. 消毒した瓶に詰める。