

トマトの部優秀賞

とまとま団子

大船渡市 上野 未結氏、工藤 美結氏、橘 紗香氏

(大船渡東高校 とまがーるⅡ)



作品の特徴

トマトの酸味とあんこの甘さがマッチした団子です。
トマトを生地に練りこんでいるので、加熱することで綺麗なオレンジ色の団子になります。
トマトのみたらしダレをかけ、トマトの風味をさらに出しています。

材料・作り方（おおよその1人前の材料）

【だんご】

だんご粉 20g
トマト 20g
砂糖 3g
あんこ 5g
片栗粉 少々

【トマトみたらし】

ミニトマト 2個
砂糖 5g
片栗粉 1g
水 10cc

【だんご】

- ① トマトをミキサーにかける。
- ② 上記①を鍋にかけ、沸騰させる。
- ③ ボールにだんご粉、砂糖、上記②を入れ、耳たぶの柔らかさになるように捏ねる。
- ④ 上記③で丸めたあんこを包み、茹でる。
- ⑤ 茹で上がっただんごに片栗粉をまぶす。

【トマトみたらし】

- ① 湯むきしたミニトマトをみじん切りにし、砂糖を加え火にかける。
- ② 片栗粉を水で溶き、上記①に加え、とろみをつける。

