

梅渍小番茄

500g

2023-02-20 Mars

INGREDIENT

小番茄 500g、话梅 8 颗、雪碧 350ml、糖 10g、清水 300ml。

PROCESS

- A 将小番茄放入沸水中烫约 1min，至表皮容易分离；
- B 用冷水浸凉番茄，并逐一脱去表皮；
- C 将话梅、清水与糖放入锅中，中小火加热至沸腾，煮制约 10min，后关火冷却至室温；
- D 将去皮番茄放入容器中，倒入 C 步骤的话梅汁，然后倒入雪碧；
- E 加盖放入冰箱腌制 2h，即可取出食用。

TIPS

- C 步骤汤汁应呈现微棕黄色。