

トマトの究極の旨味！ トマトだし

【材料：4人分】

<ダシ汁>

- トマト 2個 (350g)
- 水 900ml 昆布 10g、厚削り節 10g
- 塩 小さじ1
- 器具：大きなボウル、大きなザル、布巾



【作り方】

1. 昆布は良く味が出るように1cm幅に切る。



2. トマトはくし切りにする。



3. 鍋に水と昆布と厚削り節、トマトを入れて、まずは強火にし、沸かさないうちにとろ火にして30分煮出す。



4. ボウルにザルを重ね、湿らせた布巾を敷いて、濾す。



5. ヘラでギュッと押して、しっかりと搾る。



6. お好みの塩加減で味を調整（出来上がったダシ汁のgの0.9%の量の塩、700gのダシ汁が取れた場合、6.3gの塩が目安）

7. 澄んだトマトだしの出来上がり。



8. スープでも、冷製パスタでも、冷やしおでんでも、いろいろ使える。