

ミニトマトカレー

ミニトマトのレシピ



ミニトマトのうまみがぎゅっと入ったカレー

材料 (4人分)

ミニトマト… 32 個	┌ 水…………… 300mL
合いびき肉 200g	
ニンニク… 1 片	A コンソメ… 1 個
ショウガ… 2cm	
サラダ油… 大さじ 2	└ こしょう… 適量

下ごしらえ

ミニトマトを前の晩から冷凍しておく。

作り方

- ① トッピング用にミニトマトを 12 個別にしておく。
- ② フライパンにサラダ油を引き、千切りにしたニンニクとショウガを炒める。
- ③ (2) に火が通ったら、合いびき肉を入れて炒める。
- ④ (3) に火が通ったらミニトマト 20 個、【A】を入れて煮込む。
- ⑤ ミニトマトの形がなくなったら、トッピング用のミニトマトを入れてひと煮立ちさせて火を止める。

ポイント

ミニトマトの皮も食べられますが、気になる方は取り除いてください。彩りにパセリなどを添えてもよいです。