

「冬自慢」と王様トマトの カレージンジャースープ

ダイコン、トマトのレシピ



テレビで話題のダイコンカレーを
ぽかぽかスープにアレンジ!

王様トマトの酸味が決め手

材料 (2人分)

「冬自慢」ダイコン…………… 1/3本
王様トマト…………… 2個
しめじ…………… 1/2パック
ショウガ…………… 2かけ
オリーブ油…………… 大さじ2
水…………… 1～1・1/2カップ
固形スープの素…………… 1個
カレー粉…………… 小さじ1
塩…………… 少々

作り方

- 1 王様トマトはざく切りにします。
- 2 しめじは小房に分け、ショウガはせん切りにします。「冬自慢」は2cm分をせん切りにし、残りはおろしておきます（おろすときに出る水分も捨てないでください）。
- 3 鍋にオリーブ油を熱し、トマトを炒めます。トマトの形が崩れてきたら、(2)、水、固形スープの素を加えて、軽く煮込みます。
- 4 仕上げにカレー粉を加え、塩で味をととのえます。

ワンポイント

水の量はダイコンおろしの水分に応じて調整してください。水を全く加えないで作れば、さっぱりしたカレールーとして召し上がれます。