

王様トマトおでん

トマトのレシピ



王様トマトのしっかりとした肉質を生かした
丸ごとトマトおでん

材料 (2 人分)

王様トマト……………2個
鶏手羽元……………4本
揚げボール……………4個
だし昆布……………5cm 角 1 枚
水……………1 リットル

煮汁の調味料

顆粒鶏スープの素 ……小さじ 1
顆粒かつおだしの素 ……小さじ 1
塩……………小さじ 1/2
しょうゆ……………小さじ 1
青じそ千切り・柚子胡椒 ……各適量

作り方

- ① トマトはへたを取り、湯むきします。
- ② 鍋に水 1 リットル、鶏手羽元、揚げボール、1 cm 幅に切った昆布を入れて弱火で煮ます。
- ③ 調味料を加え、火をごく弱火にしてトマトを入れ 5 分煮ます。
- ④ 好みで柚子胡椒や青じそを添えます。