

王様トマトの 中華風スープ

トマトのレシピ



甘みと酸味のバランスのよい

王様トマトならではのスープ

材料（2人分）

王様トマト……………1 個
卵……………1 個
ニンニク……………1/2 片
ゴマ油……………大さじ 2
水……………2 カップ
中華スープの素……………小さじ 2
塩、コショウ……………少々
ラー油、刻みネギ……………お好みで

作り方

- ① 王様トマトはざく切り、ニンニクはみじん切りにします。
- ② 鍋にゴマ油とニンニクを入れて熱し、よい香りがしてきたら王様トマトを加えて炒めます。
- ③ 王様トマトの形がくずれてきたら水と中華スープの素を入れ、煮立ったら溶き卵を回し入れます。
- ④ 塩、コショウで味をととのえます。お好みでラー油や刻みネギをかけて召し上がってください。

ワンポイント

王様トマトを最初に炒めることがポイント！ラー油を入れればすっぱい酸辣湯（サンラータン）風になります。