

王様トマトの洋風うどん

トマトのレシピ



うどんにミートソース!?
トマトの酸味とコクでさっぱりうまうまです

材料 (2人分)

王様トマト	2個
うどん	2人分
ひき肉	100g
タマネギ	1/2個
ニンニク	1片
オリーブ油	適量
固形スープの素	1個
塩、コショウ	少々
ピザ用チーズ	適量

作り方

- 1 王様トマトは大きめの角切りにし、タマネギ、ニンニクはみじん切りにしておきます。
- 2 鍋にオリーブ油を熱し、ニンニクを炒めます。
- 3 よい香りがしてきたらタマネギを加えて軽く炒め、その後ひき肉を加えてさらに炒めます。
- 4 ひき肉に火が通ったら王様トマトを加え、つぶしながら煮込み、固形スープの素と塩、コショウで味をととのえます。
- 5 ゆでたうどんとトマトスープを器に盛り、熱いうちにピザ用チーズをふりかけていただきます。

ワンポイント

王様トマトは2回に分けて鍋に入れ、2回目にはつぶさないでよくと見た目もきれいに仕上がります。
チーズをのせたあと、オーブンで少し焼いても!