

「王様トマト」の ミネストローネ

王様トマトのレシピ



トマトのうまみをたっぷりいただくスープ

材料 (4人分)

王様トマト	3個
キャベツ	1/4個
タマネギ	1個
ニンジン	1本
マカロニ	70g
ベーコン	4枚
ニンニク	1片
オリーブ油	大さじ1
固形スープの素	2個
水	800ml
塩、こしょう	適宜
ケチャップ	適宜

作り方

- ① トマトは湯むきして、ざく切りにしておきます。
- ② キャベツはざく切りに、タマネギ、ニンジンはさいの目切りに、ベーコンは1cm幅に切ります。
- ③ 鍋にオリーブ油とみじん切りにしたニンニクを入れ、中火で炒めます。よい香りがしてきたら、タマネギ、ニンジンを加えさらに炒めます。
- ④ タマネギが透き通ってきたら、キャベツ、ベーコンを加え、軽く炒めてから、塩、コショウをふります。
- ⑤ 湯むきしたトマトを鍋に入れ、水と固形スープの素を加えて煮込みます。
- ⑥ 野菜に火が通ったらケチャップと塩・こしょうで味をととのえます。