

「麗夏」でトマトソース

トマトのレシピ



シンプルな材料だけで作ったソース。

どんなものとも相性がよいので、アレンジ自由自在！

材料（4人分）

トマト「麗夏」	1kg
タマネギ	1/2個
ニンニク	1片
ローリエ	1枚
塩	小さじ1
オリーブオイル	大さじ2

下ごしらえ

- 「麗夏」は湯むきして粗く刻みます。タネのまわりの水分も果肉と一緒にボウルに入れておきます。
- タマネギ、ニンニクは皮をむき、みじん切りにします。

作り方

- 鍋にオリーブオイルを入れて熱し、タマネギとニンニクを加えます。焦がさないようにニンニクの香りが出るまで炒めます。
- (1)に「麗夏」、塩、ローリエを加えます。沸いたら弱火にし、アクを取りながら1時間程度じっくり煮込みます。

ワンポイント

- タマネギ、ニンニクは焦がさないように炒めましょう！
- パスタのソースや肉類のソースにと、いろいろ使えます。