

トマト鍋の素&トマトのつけ麺うどん



①トマト鍋の素

材 料(できあがり約400g)

- ・ トマト 1 k g
- ・ タマネギ 1 0 0 g
- ・ ニンニク 1 0 g
- ・ 砂糖 大さじ1と1/2
- ・ 塩 小さじ1/2
- ・ ローリエ 1 枚
- ・ 酢 大さじ2

作り方

- ① トマトのへたや傷のある部分を取り除き、皮ごとざく切りにする。タマネギも皮をむいてざく切りにする。
- ② ①とニンニクをミキサーに入れ、攪拌する。
- ③ ②と砂糖、塩、ローリエを鍋に入れ、焦げないように時々かき混ぜながら、90～100℃で1～3時間煮詰める。
- ④ 火を止める直前に酢を入れ、ひと煮立ちさせる。火を止めたらローリエを取り出す。

②トマトのつけ麺うどん

材 料(2人分)

- ・ 乾麺うどん 2 0 0 g
- ・ 粉チーズ 小さじ2
- ・ つけ汁
 - ・ トマト鍋の素 大さじ2
 - ・ めんつゆ 大さじ2
 - ・ 水 大さじ2 (ストレート)
 - ・ オリーブオイル 小さじ2
 - ・ トマト(ざく切り) 大さじ2

作り方

- ① つけ汁の材料を混ぜる。
- ② 乾麺をゆでる。
- ③ つけ汁に粉チーズを混ぜる。

(レシピ提供者からのアドバイス)

- ・ トマト鍋の素は、パエリアやピザソース、そうめんのつけ汁などにも利用することができます。