

本日のご紹介レシピ

「冷凍トマトのさっぱりそうめん」



【材料】 3人分

- ・カゴメ 高リコピントマト（中玉）
----- 3～4個
- ・そうめん（乾） ----- 300g
- ・オクラ（ゆで） ----- 3本
- ・ツナ缶 ----- 大1缶
- ・しその葉 ----- 6枚
- ◆ トマトめんつゆ
- ・カゴメ基本のトマトソース295g -- 1缶
- ・めんつゆ（ストレート） --- 3/4カップ

【作り方】

- ① トマトはくし形にカットして冷凍しておく。
 - ② 基本のトマトソースはめんつゆと合わせ冷やしておく。
 - ③ しその葉は千切りにし、ツナ缶は油を切ってほぐしておく。
 - ③ そうめんはゆでて水で洗い、水気をきる。
- お皿に②のソース大さじ3～4をひいてそうめんを盛り、残りのソースをかけてトマト、オクラ、ツナ、しその葉を盛り付ける。※お好みで温泉卵をのせる。

本日のご紹介レシピ

「冷凍トマトと玉ねぎのマリネ」



【材料】 4人分

- ・カゴメ 高リコピントマト（中玉）
-----4個（320g）
- ・玉ねぎ-----1/2個（100g）

<A>

- ・調味酢-----大さじ4
- ・ごま油-----大さじ1

【作り方】

- ① トマトは4～6等分のくし切りにしフリーザーバッグに入れて冷凍する。玉ねぎは薄切りにする。
- ② ①の凍ったトマトに薄切りにした玉ねぎ、<A>を加えて絡める。お好みに合わせて1.5～2時間程度常温で解凍し、味をなじませたら完成。

本日のご紹介レシピ

「トマトのコンポート」



↑
レシピはこちら

【材料】 4人分

- ・カゴメサラダプラムまたはミニトマト--1袋
- ・砂糖 -----大さじ4
- ・白ワイン -----1/2カップ
- ・水 -----1/2カップ

【作り方】

- ① トマトはヘタを取り、皮に薄く十文字の切れ目を入れ、沸騰した湯に入れて、皮がむけ始めたら冷水にとり、皮をむく。
- ② 鍋に砂糖、白ワイン、水を入れて火にかけて、砂糖が溶けたら①を入れて1～2分煮込み、そのまま冷まし、粗熱がとれたら冷蔵庫で冷やす。