



I・V・Aレポート

認定No. ニックネーム:

No.862

IVA862

タイトル:

IVA万能トマトソース。

第5回いわき野菜アンバサダー・スモールミーティングに参加させて頂いた際に伺ったとまとランドいわきさんで、大玉トマトを購入してきました。たくさん入っていたので、以前IVAのミーティングで教えて頂いたトマトソースを作り、パスタにしました♪家にあった材料で作ったので多少レシピをアレンジしたのですが、とても美味しかったです(^.^)いつもは生で食べているトマト...料理してもやっぱり美味しいです一緒にトマトのマリネも作りましたが、これまた絶品でした



本日の料理レシピ

IVA 万能トマトソース

【材料】 (1人前)	【作り方】
大玉トマト (赤) 1個	①玉ねぎ、人参、セロリを1口大に切り、にんにくをみじん切りにする。
大玉トマト (黄) 1個	②トマトは湯むきし、半分に切り、種をとる。
にんにく 1片	③①をソテーする。炒まったら、②のトマトを入れて煮込む。
玉ねぎ 1個	
人参 1/2本	
セロリ 1/3個	
塩	
こしょう	

メモ