

龍ヶ崎トマトのミネストローネスープ



材 料 (4人分)

- ・ファーストトマト …… 1個
- ・玉ねぎ …… 1個
- ・にんじん …… 1/2本
- ・キャベツ …… 1/6個
- ・セロリ …… 1/2本
- ・カブ …… 2個
- ・ベーコン(スライス) 2～3枚
- ・オリーブオイル …… 適量
- ・にんにく(みじん切) …… 1片
- ・ローリエ …… 1/2枚
- ・水 …… 1.2ℓ
- ・ブイヨンキューブ …… ※適宜
- ・パルメザンチーズ …… 適量
- ・トマトペースト …… 適量
- ・塩・コショウ …… 適量

作り方

1. 野菜とベーコンを1.5cm角の色紙切りにしておく。
2. 鍋にオリーブオイルと、みじん切りしたにんにくを入れ、弱火にかける。香りが出たら、ベーコンを入れてさらに炒める。
3. 2にトマト以外の野菜を加え、全体に油がなじむまで炒め、次にトマトペーストを入れ軽く炒める。
4. 3にトマトを加え、水、ブイヨンキューブ、ローリエを入れ、15分程度弱火で煮て、塩コショウで味を調える。
5. 器に盛ったら、お好みでパルメザンチーズをおろし加える。

たつのご産直市場で 購入できる食材

- ・ファーストトマト
- ・セロリ
- ・玉ねぎ
- ・カブ
- ・にんじん
- ・キャベツ
- ・にんにく
- ・ローリエ