



トマトのすり流し

トマトを皮ごとすりおろし、素材のうま味と甘みを余すことなく味わえる贅沢なスープ。冷やすとサラダのようにいただけます。

材料（3～4人前）

トマト 2個

おだしのパックじん（金） 1パック

水 500cc

塩 2g

玉ねぎ（トッピング用） 適量

作り方

- 鍋に水とだしパックを入れて火にかけ、おだしを取る。だしパックは取り出しておく。
*だしがらにも旨みが残っているので捨てずに取っておき、ふりかけや煮物などに再利用するのもおすすめです。
- トマトはヘタを取り、皮ごとすりおろす。
- すりおろしたトマトを1のおだしに加え、中火にかける。
- 塩で味を調え、5分ほどコトコト煮る。
- 器に盛り付け、仕上げに細かくみじん切りにした玉ねぎをのせてできあがり。
*季節によってトマトの甘みが異なるため、塩加減はお好みで調整してください。

このレシピで使った商品



おだしのパックじん（金）