

# 手作りトマトソースでピザトーストを作ってみよう!



**産直** 202 毎週企画 野菜くらぶ(静岡県・群馬県)

**産直トマト**  
600g前後  
(2~7玉程度)

本体 **398**円  
(税込 430円)

## 手作りトマトソース

- 《材 料》(作りやすい分量)
- 202 産直 トマト …………… 400g
  - 1051 玉ねぎ(みじん切) …… 1/2個分
  - にんにく(みじん切) …………… 1片分
  - 803 オリーブオイル ……… 大さじ1

《作り方》

**前日の準備** トマトはヘタをとってよく洗い、水気をふき取ってビニール袋に入れ、冷凍庫で凍らせる。



生のトマトで作るトマトソースは、フレッシュな香り。いろいろな料理をおいしくします。

- 白ワイン …………… 大さじ1
- 785 コンソメ …………… 1個
- ローリエ …………… 1枚
- 塩・胡椒 …………… 各少々

- 1 冷凍庫からトマトを取り出し、凍ったまま流水で洗って皮をむく。(ツルリとむけます)すぐに2cm角に切る。
- 2 フライパンに油とにんにく、玉ねぎを入れて中火で炒める。良い香りがしてきたらワインと①のトマト、ローリエを加え、蓋をして5分位煮る。さらに蓋をはずして木べらでトマトをつぶし、時々かき混ぜながら7分位煮詰める。味をみて塩と胡椒で調味する。

## ピザトースト

- 《材 料》(2人分)
- 7 食パン(6枚切) ……… 2枚
  - 手作りトマトソース … 大さじ2~3
  - 1061 ベーコン(細切り) …… 35g
  - ピーマン(輪切り) ……… 1個分
  - 72 ミックスチーズ ……… 30g

《作り方》

食パンにトマトソースを塗ってベーコンとピーマンを均一にのせる。チーズを散らして温めておいたオーブントースターでこんがり焼く。

