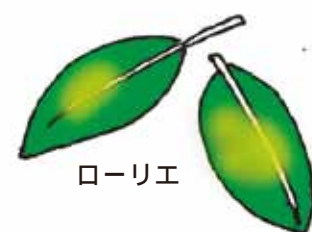


夏の野菜を簡単保存にTRY!

8月になると、
完熟したトマトがいっぱいできます。
みんなの大好きなトマトソースにしてみてください。
このソースはピーマン、セロリもざく切りしていれ、香りよいソースになります。裏ごしをせず、野菜の形を残したままスパゲッティに和えたり、ポークソテーにかけたり、なめらかな舌ざわりが好きな人は裏ごし、またはペースト状にして、スープでゆるめると、「トマトスープ」にもなります。



玉ねぎ



ローリエ



にんにく

ピーマン



セロリ



『材料』

- ・トマト・・・1kg
- ・ピーマン・・・4本
- ・玉ねぎ・・・1個
- ・セロリ・・・1本
- ・パセリ・・・1束
- ・ローリエ・・・1～2枚
- ・ニンニク・・・1片
- ・塩・コショウ・・・適量



トマト



1 トマトは皮付きを1～2cm角に切る。
ピーマンは1cm幅のざく切り。
玉ねぎは一口大。
セロリは3cmの長さに。

2 香味野菜：パセリは細かく刻む。
ニンニクもみじん切り。

3 ホウロウの鍋に刻んだ1の野菜を
全部入れて、弱火にかける。
(トマトから酸味が出るので、
鍋はホウロウ鍋の方がいい。)

4 2の香味野菜を全部入れ、
水はいっぱい加えず煮る。
煮立ってきたら、木しゃもじで
かき混ぜながら煮る。



5 しばらく煮て、具材が煮くずれてきたら、塩、コショウで薄めの味に調味する。
焦げないように、時々木しゃもじでかき混ぜながら、完全に煮くずれるまで煮る。



まほろば農園野菜たっぷり使って

トマトソース



美味しい出来たトマトソース
&
パスタ&オリーブオイル



- ・ソル・レオーネEXVオリーブオイル(500ml) 924円
 - ・オリーブオイル・アレッポ産・(2L).....1,750円
 - ・オーガニック・EXVオリーブオイル(229g)....787円
 - ・カナン有機オリーブオイル(229g).....997円
- ※カナンは入荷が8月中旬です。

- ・ジロロモーニ・有機リングイネ(500g).....452円
- ・ソル・レオーネ・OGブロンズダイス・スパゲッティ(500g) 336円
- ・リグーリスパゲッティオーガニック(500g) 336円
- ・ムソー OGスパゲッティ(500g).....441円



- ・オーガニックパスタ・ペンネ(500g)....441円
- ・オーガニックパスタ・フジツリ(500g)....441円
- ・ジロロモーニ 有機ファルファツレ(250g) 305円