

たらと秋田県産野菜の トマトパッツア



材料

2人分

カゴメ基本のトマトソース(295g)―― 1缶
生たら―― 2切れ
あさり(殻つき)―― 50g
カゴメ ラウンドレッド(トマト)―― 1個
長ねぎ―― 1本
かぶ―― 中 1個

黒こしょう―― 少々

作り方

- ①あさは砂抜きする。かぶは葉部分は2cm幅に、根部分は皮をむき、6～8等分する。長ねぎは3～4cm幅の斜め薄切りに、トマトはくし切りにしておく。
- ②フライパンに基本のトマトソースを入れる。
- ③かぶの葉以外の材料を並べる。
- ④沸騰したら、フタをして中火で10分蒸し煮にする。1～2分前になったら、かぶの葉を上から散らす。火が通ったら出来上がり！
お好みで黒こしょうをふってお召し上がりください。

野菜相当量
1人あたり
312g分

