

秋田のさかなを食べようキャンペーン

レシピ紹介

たらと秋田県産野菜のトマトパッツア



【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

※上記レシピ以外のお野菜でも、
おいしく出来上がります！！
いろいろなお野菜でお楽しみ下さい！

【作り方】

- ①あさは砂抜きをしておく。トマトは6～8等分のくし切りに、
長ねぎは3～4cm幅の斜め薄切りにする。
かぶは葉部分は2cm幅に、根部分は皮をむき、6～8等分にしておく。
- 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。
残り1～2分になったら、かぶの葉を上から散らし、蓋をしてさらに加熱する。
火が通ったら出来上がり！



カゴメ株式会社



