

県産トマト入り和風鍋



全日本司厨士協会
熊本県本部 会長
村田政文氏

材料(2人分)

※写真は4人分です

- ・トマト(中玉)…2個
- ・だし汁(和風)…300cc
- ・ケチャップ…30cc
- ・大根…100g
- ・豚バラ肉…300g
- ・白菜…2枚
- ・しめじ…1/2束
- ・椎茸…2枚
- ・水菜…1/2束
- ・ブロッコリー…4かけ
- ・ウインナー…4本
- ・薄口醤油…適量
- ・塩…適量

作り方

- ①鍋にだし汁(和風)を入れ、ケチャップ・湯通しした大根・豚バラ肉を入れる。
- ②トマト以外の残りの具材をお好みのサイズに切って入れ、沸騰させてアクを取り除く。
- ③湯むきしたトマトを荒切りして入れ、薄口醤油と塩で味を調える。