

卓越したEU産トマト保存食品 レッド ゴールドフロムヨーロッパで寒い季節 も暖かく

記事公開日時 : January 12, 2024, 7:00 am



ACROFAN=PRNasia | hkcs@prnasia.com | [SNS](#)

2024年1月12日 東京 ヨーロッパ産トマト缶で作るnewトマトスープレシピ

ナポリ、イタリア, 2024年1月12日, /PRNewswire/ -- 寒い日に湯気のたつ温かいトマトスープが飲みたくても、新鮮なトマトが手に入らないかもしれません。そんな時には**トマト缶**という便利な材料でこの簡単なスープが作れます。

RedGoldFromEurope
The Art Of Perfection. Preserved For Your Table.



私共のトマトは、地中海の太陽の光が降り注ぐ完熟のピークに収穫されるので、美味しさは格別です。多くの野菜は生で食べるのが一番ですが、トマトは生のときよりも缶詰にした方が高レベルの**リコピン(抗酸化物質)**を摂取できます。

この簡単なスープレシピは、オーガニックトマト缶とクラシックな野菜のソテーを組み合わせ、味の層を作り出しています。トマトペーストをキャラメリゼすると、スープに素晴らしい深み生まれます。

簡単トマトスープ

材料： 6-8人分

粗みじん切りにした玉ねぎ 大1個

皮をむき粗みじん切りにした人参 大3個

粗みじん切りにしたセロリ 2本

エクストラバージンオリーブオイル 70ml + 食前にかける分

塩 大匙1と1/2

トマトペースト 大匙2

皮むきホールトマト缶（漉さないでジュースごと） 400g×2個

水 600ml

アクセスランキング

[情報] Hikvisionが第6回ESG報告書を発表、 [Tech

[情報] StarCompliance社、創立25周年の祝賀行事を

[情報] バイウィン (Biwin) がComputex 2024で新

[一般] SUN Mobility、IndianOilと画期的な契約を締

[情報] GIGABYTE、ACE NIMおよびデジタルヒュ

[エンタープライズ] エネシス、Genesys Cloudにネ

[情報] Kardome、KT Corporationと提携しIPTVサー

[情報] オートメーション・エニウェア (Automation

[情報] GIGABYTE、COMPUTEX TAIPEI 2024にお

[情報] [Omidiaの予測]2024年上半期の中国メーカー

グラニュー糖 小匙1/2

粉末黒胡椒 小匙 1

唐辛子フレーク 一つまみ (お好みで)

仕上げ用フレッシュバジル(お好みで)

作り方:

1. フードプロセッサーで、玉ねぎ、人参、セロリを粗いペースト状になるまで攪拌します。
2. 大鍋にオリーブオイルを入れて中火にかけ、熱したら①のペーストと塩を加え、約10分、きつね色になるまで頻繁にかき混ぜながら調理します。
3. 中火にしてトマトペーストを加え、2分間かき混ぜます。
4. トマト缶と水を加えてかき混ぜます。弱火にして10分間、もしくはトマトが煮崩れ始めるまで煮ます。
5. 黒胡椒、グラニュー糖、唐辛子フレーク (お使いになる場合)を加え、木のスプーンでトマトを潰しながらよくかき混ぜます。トマトをつぶし続けながら、さらに20分間煮込みます。最後に調味料で味をととのえます。
6. ⑤をブレンダーに移し、滑らかになるまで攪拌します(又は、スティックブレンダーで鍋の中で処理)。
7. お好みでフレッシュバジルを飾り、オリーブオイルを振りかけてお召し上がりください。

Enjoy. It's from Europe!

更なる情報はこちらから:

<https://www.redgoldfromeurope.jp/>



写真 - https://mma.prnasia.com/media2/2186813/VISUAL_ASIA.jpg?p=medium600

写真 - https://mma.prnasia.com/media2/2186815/Footer_JP.jpg?p=medium600

Copyright © Acrofan All Right Reserved

最近の記事

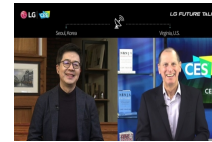
ビエール ファーブル ラボラトリーズ、希少がん患者向けの初の同種異系免疫療法「EBVALLO®」◆..

メディアグループの子会社、CLOU、ハイコニクス、CLIVETがeesヨーロッパとSNEC&インターソーラ..

変革を推進する: SOFARのPVおよびESSの革新がIntersolar 2024で注目を集める
グローバルフィンテック企業であるAdyen、IDC MarketScapesの「世界の小売オンライン決済プラッ..

2024世界インテリジェンス博覧会が天津で盛大に開幕

技術



【CES 2021】LG、未来技術対談で「ニューノーマル時代は分野間境界を超..



【CES 2021】ソニー、ドローン・電気自動車・ディスプレイ等CES 2021で..

フォーティネットコリア、「昨年32%成長を達成...
新型コロナウイルスによる在宅勤務、安全な業務...
SK-KT-LGU+、移动通信3社新型コロナウイルス...
保安業界、「新型コロナウイルス」恐怖心を利用...

自動車



Formula EソウルE-Prix 2020開催記念記者懇談会



VCNCタクシーコラボレーションモデル「TADAプレミアム」発表記者..

Intelテックトーク：自律走行車の安全性の問題解...
フェラーリブランド出帆70周年記念イベント
BMWグループコリアNEW 6シリーズグランツー...
Range Rover Velar R-Dynamics SE D300 試乗記

ゲーム



家族みんなで一緒に楽しむグローバルゲーム文化祭国際ゲーム展示会「..



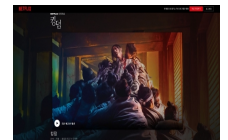
2019 LoL Champions Korea Spring メディアデー

2018 LoL KeSPAカップ決勝戦総合
[G-STAR 2018]ソフトウェアワールドのイ・セジン&ウ...
[G-STAR 2018]韓国ゲーム社中華圏進出のヘルパ...
[G-STAR 2018]大作ラインナップを前面に出して...

メディア



EBSウェルメイドドキュメンタリー「シンガーズ-時代と共に泣いて笑う~..



【レビュー】キム・ウニ作家とNetflixとの出会い。時代劇ゾンビ物の新しい..

レビュー「ジキル&ハイド」王の帰還! チョ・ス...
EBS(韓国教育放送公社)44周年創立記念式
EBS(韓国教育放送公社)高揚新社屋開館記念新エ...
2018 Restart EBS新年記者招請懇談会