

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

2024/01/12 09:45

x

facebook

line

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

配信元：共同通信PR
ワイヤー

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。

【画像：<https://kyodonewsprwire.jp/img/202401125233-01-81xoWtCR>】

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が生まれます。

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



全国・海外コアニュース

- 19:36 女子は東海大が8度
- 19:35 台湾空輸のマレーバ
- 19:26 規制改革完了は29
- 19:19 初V目指す河野が首
- 19:18 北朝鮮、軍事境界綫

水 600ml

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/>

【画像: <https://kyodonewsprwire.jp/img/202401125233-O2-QUCJ52EZ>】

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

(日本語リリース: クライアント提供)

PR Newswire Asia Ltd.

ランキング

24時間 1週間

- 1 中華からバイキングに
徳島グランヴィ...
- 2 牛角焼肉食堂が徳島県
出店 ゆめタウン...
- 3 県庁の水素ステーショ
去へ 16年に四...
- 4 【続々投稿が寄せられ
ます】「阿波弁」...
- 5 三好市西祖谷にブルー
ー園プレオープン...
- 6 米津玄師さん、約4年ぶ
のアルバム「LO...
- 7 【出張！デジ編】絵本
ルド i nアエルワ...
- 8 徳島県内の新型コロナ
状況(6月10〜...
- 9 【あわはぐ・ペンギン
と】マタニティ期...
- 10【新ホール建設地変更
「唐突、強引で一方...

注目キーワード

学生向け・	子育
Awa Real	はく
WEB写真館	パン
イベント情報	ビシ
	ユー
マーケット速	ヴェ
報	

徳島新聞動画TPV
(Tokushima Press Video)

鳴門市役所旧庁舎をデジ
3 D データ計測

徳島新聞社のお知らせ

【画像：<https://kyodonewsprwire.jp/img/202401125233-O3-W80BZ2qg>】

PR Newswire

1954年に設立された世界初の米国広報通信社です。配信ネットワークで全世界をカバーしています。Cision Ltd.の子会社として、Cisionクラウドベースコミュニケーション製品、世界最大のマルチチャンネル、多文化コンテンツ普及ネットワークと包括的なワークフローツールおよびプラットフォームを組み合わせることで、様々な組織のストーリーを支えています。www.prnasia.com

徳島新聞WEBの「ニュースリリース（メディア向け発表資料）」は、リリース配信会社が発行する企業や団体が提供する情報を受け、加工せずに掲載しています。このサイトに掲載しているニュースリリースに掲載されている製品、サービスの品質・内容については、徳島新聞社は保証致しません。また掲載されている文言、写真、図表などの著作権はそれぞれの発表者に帰属します。リリースに掲載されている製品に関するお問い合わせは、各企業・団体にご連絡ください。徳島新聞WEB上のデータの著作権は徳島新聞社に属し、私的に利用する以外の利用は認められません。

トップニュース

投稿続々！皆さんの「阿波弁エピソード」を掲載しています 18:00

徳島県の方言「阿波弁」にまつわるエピソードを募集したところ、投稿が続々届いています。やはり、皆さん阿波弁で戸惑った経験があるようです。投稿してくれた内容を随時掲載しています。

「鳴門の第九」題材の創作
能 7月5日都内で公演
板… 17:30

アエルワで「絵本ワールド」開催、23日まで 読み
聞… 18:00

【出張！デジ編】絵本ワールド i n アエルワ 1日
目 … 10:30

高校野球開幕まで1カ月
徳島の過去大会の結果まとめ
め 2024/6/16 12:50

スポーツ

きょう男子バスケ代表豪 州戦 川… 5:00	ソフトテニス男子単・花 垣(富岡… 5:00	日本男子は3位 武田(生 光学園… 5:00	石川 首位浮上 ゴルフ プレー… 5:00
---------------------------	---------------------------	---------------------------	--------------------------

もっとみる ▶

カルチャー&ライフスタイル

第78回県展ポスターデザイン
山田沙織ヴィオラリサイタ
新機能「マイニュース」登
徳島新聞女性クラブ、8 E

デジタル版申

新聞購読申し

プレスリリース

大江千里の夏ツアー「BIG
催！ 名門合唱団との共演」
“月でアイドルと晩酌”がコ
アイドルカフェ「Luna Ar
増加する国内外個人客に
い山形の魅力」の発信強化
福井からお城の魅力発信！
に「越前若狭お城フェス2