



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

Red Gold from Europe

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。

【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

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)



冷温両対応のウェアラブルサーモデバイス「REON POCKET 5」 | シリーズ史上、最もパワフルな性能に



アンカー「Anker Power Bank(10000mAh, Fusion, Built-In USB-C ケーブル)」コンパクトながら大容量



現代の都市環境に最適なアーバン電動自転車「Urbx」がリリース！乗り心地と性能のバランスに優れた最新モデル



電動の四輪自転車がKarbikeから堂々リリース！電動自転車とマイクロカーのハイブリッド！

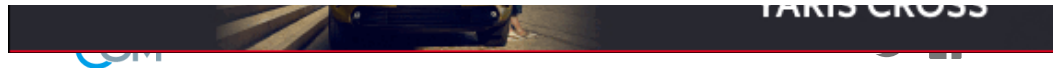


時速約129kmの世界最速電動自転車「Hi-Power Cycles Revolution W」が発表！米国製ミタリーグレードでまさに「スピード革命」

⇒1位～20位

▼ 作り方:





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/202401125233-02-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.





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



提供元：[共同通信PRワイヤー](#)



運営会社 | お問い合わせ | プライバシーポリシー

利用規約 | 著作権・商標権 | 採用情報 | 広告掲載

Copyright 2024 internetcom K.K. All Rights Reserved

