

経済 > PRワイヤー

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年01月12日 09時45分 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。



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

PRワイヤーランキング

- レジェンド、Iker Casillasの「BEYOND GLORY」

06月24日 PRワイヤー
- オムディア：ミニLEDバックLCDディスプレイ、2025年

06月24日 PRワイヤー
- 変革を推進する：SOFARのFESSの革新がIntersolar 20

06月24日 PRワイヤー
- メディアグループの子会社、CLOU、ハイコニクス、CLI

06月24日 PRワイヤー
- 古村Baimazhaiが新たな姿

06月24日 PRワイヤー

新聞社の新着記事

- アパートの階段踊り場の床はる 男性1人軽傷 札幌

00時45分 北海道新聞
- 宇都宮で会社事務所を全焼

06月24日 下野新聞
- 大館市二井田で火災、焼け跡に遺体 火元女性と連絡取れず

06月24日 秋田魁新報
- 宮下知事「実行力◎」／就任一ヶ月

06月24日 東奥日報

唐辛子フレーク ーつまみ（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

（日本語リリース：クライアント提供）

PR Newswire Asia Ltd.



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

[PRワイヤーのニュース・速報一覧](#)

[PR]特別企画

PR特別企画：株式会社 関電エネルギーソリューションズ

特許&AI技術でKenesが導く



「脱炭素」経営どうしたら？
AI技術でKenesが導く節水・節湯

[PR]特別企画をもっと見る

