

MENU



[TOP](#) [鬼滅の刃ALL](#) [炭治郎](#) [禰豆子](#) [善逸](#) [伊之助](#) [義勇](#) [もしもし](#) [グッズ](#) [聖地](#) [話題](#)

話題

## 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 07:00 公開 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

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/>



写真 - [https://mma.prnasia.com/media2/2186813/VISUAL\\_ASIA.jpg](https://mma.prnasia.com/media2/2186813/VISUAL_ASIA.jpg)

写真 - [https://mma.prnasia.com/media2/2186815/Footer\\_JP.jpg](https://mma.prnasia.com/media2/2186815/Footer_JP.jpg)



NEW  
新着



6/21 14:20 福井新聞

**Mステ2024出演アーティストと歌唱曲を発表!6月21日21時から放送、韓国発ガールズグループNewJeansが登場**



6/21 20:32 Billboard JAPAN

**【先ヨミ・デジタル】MY FIRST STORY×HYDE「夢幻」DLソング首位走行中 mil...**



6/21 21:26 日刊サイゾー

**テレビ東京、自社の不祥事報道で「さすがテレ東」と称賛相次ぐ...企業モラル強化で異彩**