



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:

- 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)



新着

6/21 19:44   Gamer

**アニメ「菜なれ花なれ」と「天穂のサクナヒメ」の特別番組が6月30日に放送！両作品のキャストイン...**

6/21 20:38   PR Newswire

**伝説のストライカー、SAMUEL ETO'Oが第28回フェアプレー・メナリニ国際賞の受賞者に**

6/21 18:12   Finasee

**大暴落からスピード回復する賢明な選択肢。「2大投資対象」でリスクコントロール**

6/21 17:53   Cambridge Independent

**Shock as Marshall of Cambridge plans 300 redund...**