

トマトのスープ

～トマト料理～

(約8人分)

■材料

トマト	1 k g 2 cm位のざく切り
玉ねぎ	1 個 薄くスライス
セロリ	1 / 2 本 薄くスライス
人参	5 cm 又はむいた皮 薄くスライス
ニンニク	1 かけ 薄くスライス
黒コショウ	少々
ベイリーフ	1 枚
パセリの茎	2 ・ 3 本
塩	小さじ1
バジルの葉	適宜
レモン	適宜

■作り方

- ① 鍋にオリーブオイル小さじ1と玉ねぎを入れ良く混ぜたら弱火で蓋をして蒸し煮する。
- ② 玉ねぎが透き通ってきたら蓋をとり火を中火にし、トマト他すべてのものを入れ、煮立ったら弱火にしてことごとトマトが崩れるまで煮る。20分位（トマトの状態による）
- ③ ベイリーフ・パセリの茎を取除きミキサーにかけ、鍋に戻し、塩胡椒で味を調べ、甘みが足りなければ砂糖を加え酸味が足りなければレモンを加えて味を決める