

使用した
豊川産農産物

トマト

音羽米

敢闘賞①

トマトカップで！おもてなしトマトクリームリゾット



レシピ発案者

カー!ウー!
さん

<PRポイント>

包丁もほとんど使わないので2歳の息子と一緒に作れるお手軽レシピです。トマトをカップに見立てているので、味だけでなく見た目からも楽しむことができます。華やかな見た目でおもてなしにぴったり！遊びに来たお友だちへのご飯の一品にしたり、パパと子どもちゃんと2人で作ったり、帰省したお孫ちゃんとじいじ、ばあばとで作ったり…ととっても簡単なので誰かと一緒に作って食べて楽しんでもらえるレシピだと思います。

<材料>

(2.5人前) ※幼児取り分けあり
ごはん お茶碗2杯
トマト 3個
あいびき肉 150g
玉ねぎ 1/2個
しそ 2枚
塩 ひとつまみ
牛乳 100cc
砂糖 小さじ1
胡椒 少々

<作り方>

調理時間 30分
①玉ねぎの皮を剥き、フードプロセッサーでみじん切りにする。
②トマトの中身をくり抜く。カップの底になる部分は薄く切っておくと自立しやすい。しその葉もざっくり切る。トマトの中身としそを入れ、ポタージュ状になるまでフードプロセッサーにかける。
③あいびき肉と玉ねぎを炒め、塩を加える。玉ねぎがしんなり、飴色に近くなったらトマトペーストとご飯、砂糖を入れて炒め煮をする。
④牛乳を加えて汁気が飛んだら火を止める。
⑤トマトをくり抜いたトマトカップにリゾットを詰める。(幼児用)
⑥残りのリゾットに胡椒を加えて混ぜる。トマトカップにリゾットを詰める。(大人用)
⑦残りのリゾットは器に盛り付ける。