



MENU: ジャガイも料理 クヌーデル

Recipe: トマトとモッツアレラのクヌーデル



sakae's
ouchi cafe

・・・ 材料 ...

クヌーデルは
左ページ同様
作り方も同様

(トマトソース)

- ・ トマト缶 ... 400ml
- ・ オリーブ油 ... 大さじ1
- ・ にんにく ... 1片(みじん切)
- ・ 玉ねぎ ... 1個(中玉みじん切)
- ・ ローリエ ... 1枚
- ・ フライパン(丸型のもの使用) ... 1個(包丁で型を抜く)
- ・ 石砂糖 ... 大さじ1
- ・ 塩こしょう ... 適量(味みねが調整)

(トッピング)

- ・ モッツアレラチーズ
- ・ イタリアンパセリ
or スイートバジル



◆◆◆ Let's cooking ◆◆◆

① トマトソース作り

フライパンにオリーブ油をひき、
みじん切のにんにくを入れ中火にかけ
香りがたつたら、玉ねぎのみじん切を加え
15分程炒めたら、つぶしたトマト缶の具
ローリエ、ゴロンを加え弱めの中火で20分程煮込む
石砂糖、塩こしょうで味を整えソースの完成



② ゆでたクヌーデルとモッツアレラチーズをトマトソースの煮込んだ

フライパンに入れからめる。塩こしょうで味を整え完成！
トッピングにイタリアンパセリやスイートバジルをのせる。

