# Pomi

# アスパラガスと餃子のトマトスープ鍋



**調理時間**: 20 min. **難易度**: 難易度低

## 原材料 (2人分)

#### ● 原材料

- 。 パッサータディポモドーロ (裏ごしトマト)トマト ピューレ 350g 250 g
- 。 アスパラガス 4本
- 。 チリパウダー 適量
- 。 ブロッコリー 適量
- 。 ベジタブルスープ 小匙1
- 。 冷凍餃子 8個
- 。 塩胡椒 適量
- 。水200m1
- 。 玉葱 半分

#### このレシピに使用された材料:



### 下準備

- 1. 玉ねぎを薄切りにし、アスパラガスとブロッコリーは一口大に切り、軽く茹でておく。
- 2. 大きめの鍋にポミのトマトピューレと水を入れて5分程中火にかけ、ベジタブルスープとチリパウダーを加えて混ぜ合わせます。
- 3. そこへ冷凍餃子を並べて入れ、茹でておいたアスパラガスとブロッコリー、塩胡椒で味を調え、蓋をして約10分程火にかけて出来上がり。
- Saori Suzuki