

出汁のきいたトマトスープの揚げ出し豆腐と春野菜



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
- ミニトマト 五つ
- アスパラガス 3本
- グリーンピース 適量
- 揚げ物用油 適量
- 水 100ml
- かたくり粉 適量
- 豆腐 一丁
- 顆粒出汁 小匙 1

このレシピに使用された材料:



下準備

1. 豆腐の水分をキッチンペーパーで良く取り除き、半分に切り良く片栗粉をまぶしてフライパンで温めた油で軽く色づくまで揚げる。
2. 鍋にボミのトマトピューレと顆粒出汁、水を入れて数分中火にかけ、温めておく
3. アスパラガスはピーラーで薄く、グリーンピースは軽く茹で、ミニトマトは半分に切っておく。
4. 深さのあるお皿にトマトスープ、揚げた豆腐を盛り付け、野菜を飾って出来上がり。

- Saori Suzuki