ピリ辛トマトスープの春野菜うどん



調理時間: 0 min.
難易度: 難易度低

原材料 (3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 700g 400 g
  - うどん 300g
  - ライム ひとつ
  - チリソース 大匙 1
  - アスパラガス 5 ， 6 本
  - グリーンピース 適量
  - ベジタブルスープ 300ml
  - 合いびき肉 200g
  - 唐辛子 ひとつ
  - 塩 適量
  - 胡椒 適量
  - 赤玉ねぎ ひとつ

このレシピに使用された材料：



下準備

1. まず初めに合いびき肉をみじん切りにした赤玉ねぎ、唐辛子、オリーブオイルと一緒に炒めて、大匙２のカットトマト・ガーリック＆オニオンを加えて塩と胡椒で味を調える。
2. 残りのカットトマト・ガーリック＆オニオンを中くらいの鍋に入れ、３００ｍｌのベジタブルスープを加え温め、チリソース・塩・胡椒で味を調える。
3. 大きな鍋に湯を沸かし、うどんを指定の時間茹で、茹で上がったら冷水にとおし、歯ごたえをだす。
4. 小鍋で食べやすく切ったアスパラガスと生のグリーンピースをさっと茹でておく。
5. 洗ったうどんをトマトスープに入れ、良く混ぜ合わせてから器に盛り付け、茹でたアスパラガス、グリーンピースとみじん切りの赤玉ねぎ、カットしたライムを彩り良く添えて出来上がり。

- Saori Suzuki