# トマト風味の目玉焼き

**調理時間**: 20 min.
**難易度**: 難易度中

**原材料 (4人)**

- **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 200 g
  - エシャロット 1個
  - 卵 8つ
  - 塩　適量
  - コショウ 適量
  - エキストラバージンオリーブオイル 適量

**このレシピに使用された材料：**

**下準備**

刻んだエシャロットを少量のオイルを入れたキャセロールで炒めてから**パッサータ ディ ポモドーロ**（裏ごしトマトソース）を加えて、トマトソースを準備する。
15分煮込み、塩とコショウを加えてソースをねかせる。

油をひいたテフロン加工のフライパンで目玉焼きを作るようにフライパンの上で卵を割って5分間焼く。最後の3分は蓋をして卵の上部も綺麗に焼きあがるようにする。
おたま一杯分のトマトソースの上に卵を平たくのせ、オーブンで4分焼き、熱いうちに召し上がれ。