

## トマトソース（ポモドーロ）

ここでトマトソースと記載しているのは、玉ねぎ入りのトマトソース（ポモドーロ）です

ソフリットを作る — 1時間—

材料

玉ねぎ1こ

サラダ油大さじ2

水 適量

- ・玉ねぎ大1個をみじん切りにして、サラダ油大さじ2を熱したフライパンで炒める。
- ・周囲がうっすらと色付いたら水を足す。たえず混ぜながらあめ色になるまで炒め煮する

トマトソースを作る — 2時間—

ソフリット（上記）30g

トマト缶2缶

塩小さじ2/3

ローリエ1まい

- ・鍋にソフリット30gを入れて、軽く温める。
- ・ホールトマト2缶を加えて混ぜる。煮立ったら塩小さじ2/3とローリエ1枚入れて、トマトの形が無くなるまで煮込む。

ソフリットは冷凍保存でき、  
他の料理に入れるとおいしいです

