

『トマトソース』

材料：(作りやすい分量)

トマト	大5個(1kg)
ニンニク(つぶす)	1かけ
赤唐辛子(種を取る)	1~2本
オリーブオイル	大さじ1~2
塩	小さじ1/2



【作り方】

- ① トマトはヘタを取り、ヘタと反対側に十字に切り込みを入れる。
熱湯に入れ、切り込みのところが皮がめくれてきたら水の取り、皮をむいて(湯剥き)、ざく切りにする。
- ② オリーブオイルとニンニク、赤唐辛子を入れて弱火にかけ、香りが出たら①のトマトを加えて炒める。
- ③ 時々混ぜながら、中火弱でとろみがつく程度に煮詰め、塩で味をととのえる。