



写真はイメージです

龍ヶ崎トマトのガスパチョ(4人分)

材料

- トマト: 3個
 - きゅうり: 1/2本
 - パプリカ: 1/2個
 - 玉ねぎ: 1/6個
 - にんじん: 1/2本
 - バゲット: 4cm
 - にんにく: 1/2かけ
 - オリーブオイル: 大さじ3
 - シェリービネガー: 大さじ2
 - パプリカパウダー: 小さじ1
 - セロリソルト: 少々
 - お水: 30cc
 - 塩・コショウ: 適量
- トッピング
- トマト
 - みじん切りし、カリカリにしたベーコン
 - 茹でスナップエンドウ、アスパラガス、枝豆

作り方

1. 全てみじん切りにし、袋やジップロックに入れて揉み、そのまま味をなじませる。(できれば半日)
2. 1をミキサーに入れる。
3. 飾りはお好みでどうぞ。最後にコショウを多めにかけて完成。



写真はイメージです

龍ヶ崎トマトで中華風茶碗蒸し(4人分)

材料

- 卵: 2個
- (a)
- チキンスープ: 1カップ
- 酒: 小さじ1/2
- 醤油: 小さじ1/2
- 塩: 少々
- (b)
- トマト: 1個
- チキンスープ: 1/2カップ
- 貝柱の缶詰の汁: 1缶分
- 酒: 小さじ1
- 塩、コショウ: 少々
- 水溶性片栗粉: 適量
- ごま油: 適量
- 枝豆: 適量
- ホタテ貝柱の缶詰 (汁は別に(b)に): 1缶

作り方

1. 卵をボールに入れ混ぜる。混ぜたら(a)を入れ混ぜ合わせ、二回裏ごしをし、貝柱を入れ更に混ぜる。
2. 器に1を静かに注ぎ入れ、中火で5分、弱火で約10分蒸していく。
3. 蒸している間にソースを作る。トマトを湯むきし角切りする。
4. お鍋に(b)を合わせて煮立てていく。トマトが柔らかくなってきたら水溶性片栗粉を入れとろみをつける。最後にごま油を回しかける。
5. 2に4を注ぎ、枝豆とコショウをかけて完成。