



JA西条

第1回ときめきレシピコンテスト

応募作品

tômaさん作♪

## ミニトマトカレー

【作り方】

- ①ミニトマトを湯剥きし、玉ねぎをみじん切りし、バターで炒める。
- ②玉ねぎと30個のミニトマトをフードプロセッサーにかけ、細かくする。
- ③鍋に ② を入れ、水300ccを加えて20分程煮る。
- ④ お肉を炒めて、鍋に入れて煮込む。
- ⑤カレールーを入れる。
- ⑥残りのミニトマトを入れ、崩れないように5分程煮込む。

【材料】(2人分)

○ミニトマト…40個

○玉ねぎ…中2個

○バター…10g

○肉(一口大)…200g

○カレールー(中辛又は辛口)…適量

○絹かわなす…1/2個

○水…300cc

★おすすめ品種  
ピンキー

