

宇都宮市 五十嵐様 考案

料理名

トマト ジャガ パスタ

材料と分量

パスタ (1食分)

じゃがいも 1/2

トマト 1

玉ねぎ 1/2

コンソメ

塩

こしょう

オリーブオイル

適量



作り方

1. じゃがいもをサイコロ状に切って、レンジで1分~2分温ため。
その後片栗粉をまぶし、焼く。色がついたら皿に戻す。塩を少かけておく。
2. トマトは、10センチ、玉ねぎは、糸状に切リ、オリーブオイルを入れたフライパンでいためる。同時にパスタをゆでる。
3. トマトの水分がとんできたらパスタを加え、塩・こしょう、
~~コンソメ~~ コンソメで味を整える。
4. 皿に盛って、焼いたじゃがいもをのせて完成