

子持ちトマト

★材 料 (4人分) ★

トマト (小さめ)	4 個
冷凍シューマイ	8 個
トマト缶 (カット)	1 缶
玉ねぎ	1/2 個
コンソメ	2 個
スライスチーズ	4 枚
バジル	4 枚
塩・こしょう・しょうゆ	各少し

作り方

- ① トマトは洗って上の部分をヘタと一緒に切り取ります。
- ② スプーンでトマトの中身をくりぬき、そこに冷凍シューマイを1個ずつ入れ鍋に並べます。
- ③ 玉ねぎとくりぬいた中身、残りのシューマイはみじん切りにして鍋に入れ、カットトマトも加え水をひたひたに注ぎ中火にかけます。
- ④ 煮立ってきたらコンソメを加え弱火にして10分ほど煮込みます。
塩・こしょう・しょうゆ各少しを入れて味をみます。 スライスチーズとバジルはちぎってちらし出来上がり。