



SHERATON

横浜ベイシェラトン ホテル&タワーズ



レシピ考案者/

横浜ベイシェラトン ホテル&タワーズ

洋食総料理長 磯貝 徹

〈オムスパ〉 たっぷり夏野菜の トマトソース

調理時間: **20分**



※写真はイメージです。

玉ねぎ



+

使ったのは
この商品



〈オムスパ〉たっぷり夏野菜のトマトソース

【材料/4人前】

■トマトソース

カゴメ 基本のトマトソース……………1缶
ナス……………1本
玉ねぎ……………1/2個
パプリカ(赤・黄)……………各1/4個
オリーブ油……………大さじ2
塩……………小さじ1
コショウ……………少々

■スパゲッティ

スパゲッティ(1.7mm乾麺)……………400g
バター……………20g
水……………1.6L
塩……………小さじ1
塩、コショウ……………少々

■オムレツ

卵……………8個
牛乳……………大さじ4
塩、コショウ……………少々
バター……………40g
飾り用パセリみじん切り……………少々

【作り方】

①スパゲッティを水に入れ2時間浸す。

②トマトソースを作る。

すべての野菜を1.5cm位の乱切りにする。鍋にオリーブ油を入れ野菜を軽く炒め、塩コショウで下味をつけてから「カゴメ 基本のトマトソース」を加え5分位煮てソースにする。

③スパゲッティをゆでる。

2時間水に浸した麺をザルにあげ、浸けた水を鍋に入れ分量の塩を加え沸騰させる。そこに麺を入れ1分ゆで、ザルにあげる。フライパンにバター、麺をいれ合わせ塩、コショウで味を調える。

④オムレツを作る。

ボールに卵を割り入れ、牛乳、塩、コショウを加えよく解きほぐす。フライパンにバターを熱し、半熟状に平たいオムレツを焼く。

⑤仕上げ

お皿にスパゲッティを盛り、上にオムレツを乗せトマトソースをかける。飾りのパセリを振り完成。