

# ドライトマトのソース



## ★アレルギー表示

卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに
あわび	いか	いくら	オレンジ	キウイ	牛肉	くるみ
さけ	さば	大豆	鶏肉	バナナ	豚肉	松茸
もも	山芋	りんご	ゼラチン	ごま	カシューナッツ	

## 1人分

エネルギー	/	kcal	たんぱく質	/	g
脂質	/	g	炭水化物	/	g
食塩相当量	/	g	原価	/	円

## ～材料～

- ・ プチトマト……………適量
- ・ 塩……………適量
- ・ オリーブオイル……………適量
- ・ にんにくスライス……………適量
- ・ 唐辛子……………適量
- ・
- ・

設定	モード	水蒸気量	時間	温度
1	コンビ	0%	60分	130℃
2	コンビ	0%	60分	100℃

## 作り方

- 1 半分に切ったトマトに塩をすり込みホテルパンにのせる。
- 2 設定【1】で加熱後、トマトを反転しスチコン【2】で加熱する。
- 2 オリーブオイルの中に2、にんにくスライス、唐辛子を入れてソースを作る

ホシザキ東海株式会社 コンサル室

## \*ポイント

塩をすり込む事によりソースとなじみやすくなります  
夏にたくさんとれたトマトの活用方法！

