



## Recipe

まいにちの発酵レシピ

# トマトソース

## Ingredients 材料 / 2 人分

---

- トマト缶 1 缶  
にんにく 1 かけ  
ゆで豚（ポッサム） お好みでベーコンやツナなども OK  
オリーブオイル 大さじ 2  
(A)  
玉ねぎ塩麴 大さじ 3  
醤油麴 小さじ 1  
唐辛子 1 本（辛めです。お好みで調整してください）  
黒胡椒 少々  
バジル、オレガノ、ローリエなどのハーブをお好みで
- チーズ お好みで

## Directions 作り方

---

- ① フライパンにオリーブオイルとにんにくのみじん切りを入れて弱火にかけ、にんにくの香りがしたらスライスしたゆで豚（ベーコンなど）を加えて炒める。
- ② ①にトマト缶と A を加えて、時々混ぜながら 10~15 分ほど弱火で煮詰める。とろりとしたら OK。
- ③ ローリエと唐辛子は取り除き、スパゲッティやペンネなどに合わせてお召し上がりください。