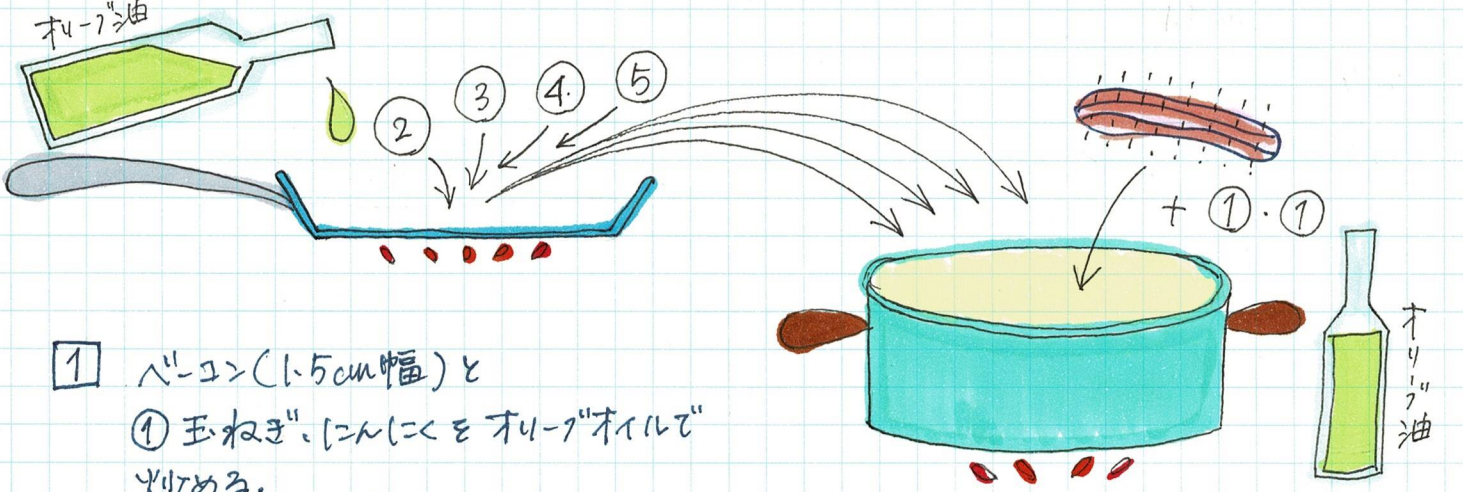


ラタトゥイユ



① ベーコン(1.5cm幅)と
① 玉ねぎ、にんにくをオリーブオイルで
炒める。

② ②、③、④ を1種類ずつ焼き付けて
(動かさず焼き色が付いたら面を変える)
鍋へ移す。

⑤ トマトは最後に焼き付けて
少し水分を飛ばしてから鍋へ

③ 鍋の火を強め、白ワインまたは酒(大さじ2)を
回し入れ、ザワナイト(大さじ1)を加え
トマト缶(1缶)+水(1/3缶)とローリエ(1枚)を入れ、
ふたをして、中火で10~15分煮る

味噌(京の里など赤系、大さじ1/2)を加え、さらに10分位煮る
塩(ひの玉み〜)で調整する

