

## トマト鍋



土鍋8号

### <材料>

たまねぎ200g ジャガイモ200g にんじん100g セロリ100g  
ブロッコリー100g エリンギ1本 ウィンナーソーセージ4本 ベーコン2枚  
ホールトマト缶(400g) 1缶 ミニトマト10個

### <<調味料A>>

上高地みそ鍋味噌「白菜鍋」150g

### 【作り方】

- ① たまねぎは皮をむいて半分にし、芯を取り除いて3cm幅に切る。
- ② ジャガイモは洗って皮をむき4等分にして3cm幅に切り水につける。
- ③ にんじんは皮をむき4等分にして3cm幅に切る。
- ④ 耐熱皿(22cm)にジャガイモ、にんじんを平らに広げ、ふわっとラップをして5分加熱する。
- ⑤ セロリは斜め薄切りにし、ブロッコリーは小房に分け、エリンギは横半分にして縦2cm幅に切る。
- ⑥ ミニトマトはへたを落として半分に切る。
- ⑦ ウィンナーソーセージは両面に斜めの切り込みを入れる。
- ⑧ ベーコンは3cm幅に切る。
- ⑨ 土鍋に、たまねぎ、ベーコン、ジャガイモ、にんじん、セロリ、エリンギの順に入れ、ブロッコリーとウィンナーソーセージ、ミニトマトをのせる。
- ⑩ 別なべに水650ccと白ワイン50ccを入れて沸かし、上高地みそ鍋味噌「白菜鍋」を入れて溶きのばす。トマト缶をつぶして入れ、煮立たせる。(味の濃さは水で加減する)
- ⑪ ⑨の土鍋に⑩を注ぎ入れ、ふたをして中火で煮る。煮立ってきたら吹きこぼれない程度の火加減にして火を通す。