

自然を、おいしく、楽しく。
KAGOME

ナポリタンスタジアム  東海大会優勝店!

“洋食のここと屋” 監修



トマトとゴロゴロ緑黄野菜の
カポナータナポリタン

カポナータとはトマトの煮込み料理のことです。

本体 **460**円
(税込 496円)

詳しくはWebで **ナポスタ** 検索 www.kagome.co.jp/campaign/naposta/

6月20日~7月30日 アピタ東海荒尾店にて販売中!

発注のタイミングによっては商品がないこともございますので、事前に店舗まで確認下さい。

7月10日のトマトメニュー 「ホットドック&トマト入り卵スープ」



ホットドック【材料】4人分

ホットドック用パン ---- 4本
ウインナー ----- 200g
キャベツ ----- 4枚
にんじん ----- 中1/3本
サラダ油 ----- 適量
塩・こしょう ----- 少々
ケチャップ ----- 適量

トマト入り卵スープ【材料】4人分

鶏卵 ----- 2個 (溶きほぐす)
トマト ----- 小1個 (2cm角切り)
玉ねぎ ----- 中1個 (2mm幅薄切り)
パセリ ----- 適量 (みじん切り)
だし汁 ----- 3カップ
洋風スープの素 -- 1個
しょうゆ ----- 小さじ1
塩 ----- 少々

【作り方】

《ホットドック》

1. キャベツは3cmのせん切り、にんじんは2cmのせん切りにする。ウインナーは焼いておく。
2. フライパンにサラダ油を熱し、キャベツ、にんじんを炒め、塩・こしょうで調味する。
3. 中央に切れ目を入れたパンに②で炒めたキャベツとにんじんを下にはさみ、上にウインナーをのせ、ケチャップをかける。

《トマト入り卵スープ》

1. だし汁に玉ねぎを入れ、軟らかくなったら洋風スープの素、しょうゆ、塩で調味し、卵を流し入れる。
2. トマトを加え、パセリを散らす。

トマト入り卵スープに冷ご飯を入れて、おじやにすると主食としても楽しめます♪
スープに中華だしを使い、片栗粉でとろみをつけると中華風スープに♪

