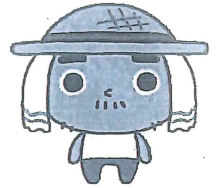


# 夏の我が家の自慢レシピ

あぐれっしゅげんき村



©toresou

料理名 **トマトたっぷりハヤシライス** 

ニックネーム  
※任意記入

材料(5人分)

トマト大5個 小麦粉大2杯3 ★ローリエ 1枚  
玉ねぎ大2個 ★ウスターソース 大2杯2 ★コンソメ 少々  
豚肉 200g~ ★ケチャップ 大2杯2 バター 大2杯1  
(牛肉やお好みのお肉で)

作り方(調理時間 40分)

- ①玉ねぎは薄切りにし、豚肉は一口大に切る。
- ②フライパンにバター、油を入れ玉ねぎ、豚肉を炒める。
- ③火が通ったら小麦粉大2杯3を振り入れ炒める。
- ④トマトと☆の調味料を入れよく混ぜて弱火で煮詰める
- ⑤トマトロしてきたら出来上がり。



思い出・エピソード 

夏になると実家でたくさんトマトが採れるので  
毎年この時期限定でトマトと夏野菜をたっぷり使って  
贅沢なハヤシライスを作っています。  
簡単に作れて、トマトが濃厚でみんな大好きです。

☆たまごやお好みの野菜をトッピングすると見た目も  
華やか、栄養たっぷり♡

☆次の日の方がコクが出るとも美味しくなります！