

## トマロッソとウインナーとひよこ豆の煮込み



### 材料 (4人分)

|            |       |
|------------|-------|
| トマロッソ(トマト) | 2個    |
| 玉ねぎ        | 1/2個  |
| にんじん       | 50g   |
| セロリ        | 30g   |
| ひよこ豆       | 150g  |
| ウインナー      | 8本    |
| A          | 1カップ～ |
| 水          |       |
| コンソメ       | 1個    |
| ローリエ       | 1枚    |
| バター        | 20g   |
| 塩、こしょう     | 適量    |
| パセリ(みじん切り) | 少々    |
| 粉チーズ       | 適量    |

### 作り方

- ① トマロッソは2cm角、玉ねぎ、にんじん、セロリは1cm角に切ります。
- ② 鍋にバターを入れ、玉ねぎ、にんじん、セロリを中火で3～4分炒めます。トマロッソとひよこ豆、Aを加えて15分位煮ます。
- ③ ウインナーを加え、3～4分煮て、塩、こしょうで味を調えます。器に盛り、パセリをちらし、お好みでチーズをかけていただきます。

### 先生紹介



#### 矢田和香子先生

東邦ガスクッキングサロン栄「おいしいよ。かんたんゴハンと焼きたてのパン」を担当。  
その他、クッキングサロン刈谷などで開講中。

東邦ガスクッキングサロン栄 名古屋市中区栄3-15-33 栄ガスビル6F

お申込み・お問い合わせは、東邦ガスカルチャースクール受付センターまで

TEL052-242-7177 <http://www.cooknote.net/> 【東邦ガス 料理教室】で検索