

YOKO DESIGN KITCHEN

Marinera Sauce

マリネラソース (基本のトマトソース)

イタリア料理には欠かせないこのソース、パスタにはもちろん、ピザ、ラザニア、スープなど小分けして冷凍しておくとも重宝します。各家庭で作り方が色々あり、義母のようにシンプルにニンニクとトマトのみで作るソースから、タマネギやニンジンまで加えるタイプなど色々です。ここでは隠し味に玉ねぎと砂糖を加えて、本場の美味しいトマトに劣る分を補っています。



Ingredients

作りやすい分量

4 T	オリーブオイル
2 片	ニンニク、みじん切り
1/2 個	玉ねぎ小、みじん切り
ひとつまみ	あら塩・コーシャソルト
1 缶 (28 oz =794g)	トマト缶ホール
1/2 t	砂糖
	胡椒

[Option]

数枚	バジルの葉
1 T	バター
適量	パルミジャーノチーズ

Preparation

- 鍋にオリーブオイルを弱中火で熱し、ニンニクと玉ねぎ、塩ひとつまみを加え、一混ぜしたら蓋をして、野菜が柔らかくなるまで10分蒸し煮する。
- トマト缶全てをそのままフードプロセッサーでピューレにするか、手で崩し、1に砂糖と共に加える。ふつふつしてきたら、弱火にし、30分ほど煮込む（蓋はしない）。塩・胡椒で味付けする。コクを出したい場合は、仕上げに好みでバター大さじ1杯（分量外）を加えても良い。
- 少し冷まして、フードプロセッサーで攪拌する。このまま冷蔵庫で1週間、もしくは冷凍して数ヶ月保存可。
- パスタにする場合：
好みのパスタを茹で、ソースと和える（必要なパスタの茹で汁でソースのかたさを加減する）。パルミジャーノチーズと黒胡椒を引き、好みでバジルを散らす。

YOKODESIGN.com

Instagram.com/YokoDesignKitchen

Facebook.com/YokoDesignKitchen