

営業部だより

7月号

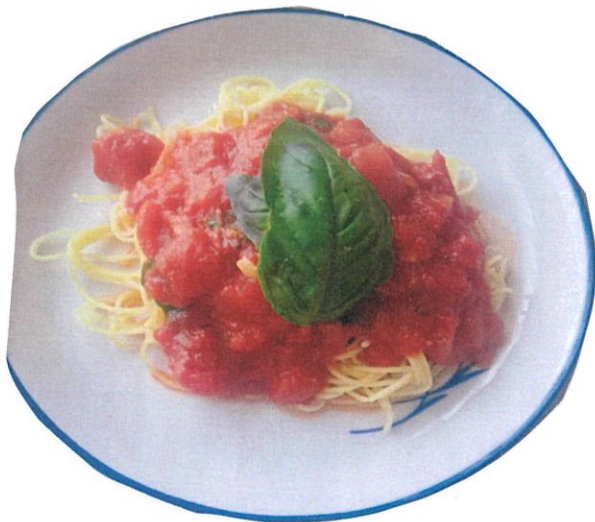
支店だより

担当者 さいとう オスズメの

トマトソースの作り方

材料

- ・ トマト 大2コ (600g)
- ・ ニニワ 1かけ分 (10g)
- ・ オリーブオイル 大2
- ・ 塩 小1/2
- ・ しほうゆ 小1
- ・ バジル 適量



- ① トマト 四つ割りにし、
へたを取る
- ② 鍋にオリーブオイルを入れて
中火で火をかける。ニニワの
香りがしたたら ①を加えて
ふたをして トマトがしんなり
するまで火を通す。
- ③ 塩を加えて へらでつぶした
から 10分程煮る。しほうゆで
味をととのえ、ちぎったバジル
を加える。

今月の花 バジル



「王様ハーブ」
と
古くギリシア
では呼ばれて
いたそうである。