トマトソース



調理時間	約50分
カロリー	224kcal(200mlあたり)

材料 (約600ml)

トマト缶	2缶
玉ネギ(みじん切り)	1個分
ニンニク(みじん切り)	2片分
オリーブ油	50ml
塩	小さじ1
砂糖	小さじ1
コンソメの素	2個

作り方

1. すべての材料をダッチオーブンに入れ、蓋をしてグリルに入れる。
2. オーブンモードを選択し、タイマーを20分に設定して点火する。消火後、そのままグリルの中で20分余熱する。

洋食でおなじみのボリュームのあるソースです。