トマトごはん



調理時間	50分
カロリー	1338kcal

材料 (2～4人分)

トマト	1個
米	2合
(A)	
かつお節	3g
薄口しょうゆ	大さじ4
水	340ml
(B)	
オリーブオイル	大さじ1
粉チーズ	大さじ1
黒こしょう	少々
パセリ	適量

作り方

1. 米は洗って水を切っておく。
2. ダッチオーブンに米、(A)を入れる。トマトは洗ってヘタをとり除き、中央に置く。
3. 「ダッチオーブン・タイマー設定・20分」にセットし加熱する。加熱が終了したら、そのまま20分ほど余熱を通す。
4. (B)をかけ、仕上げにパセリを散らす。

和と洋をコラボさせた繊細な味わい。丸ごとトマトをテーブルで潰しながらいただきます。