

大分県産白ねぎと鶏団子のトマト鍋 (家族みんなで美味しく！)

材料 3~4人分

カゴメ 甘熟トマト鍋	1袋
大分県産鶏団子(つくね)	8~12個
大分県産白ねぎ	2本
大分県産しいたけ	3個
えのき	1袋
大根	1/4本
ごぼう	1/2本
白菜	1/4個



作り方

- ①白ネギは3cm長さの斜め切り、しいたけと白菜はそぎ切り、ごぼうはささがきに、大根はいちょう切り、えのきは細かく裂いておく。
- ②鍋に「甘熟トマト鍋」を入れて火にかける。
- ③鶏団子(つくね)と①の野菜を入れて煮込み、火が通ったら出来上がり。

べはふわとろオムライス！ごはんは旬の「大分つや姫」をお勧めいたします



ポイント

* 大分県産白ねぎとトマトの相性抜群！野菜のうま味がたっぷり詰まったトマト鍋です。



調理時間
約20分