

世界の料理



オランダのトマトスープ

材料（1人分）

合びきもも肉	25g	コンソメ	0.5g
食塩	0.2g	ローリエ	0.02g
こしょう	0.02g	トマトピューレ	40g
たまねぎ	30g	上白糖	1.5g
セロリ	7g	食塩	0.3g
有塩バター	1g	こしょう	0.02g
水	60g	生クリーム	3g
		パセリ	0.4g

作り方

- ①合びき肉に食塩、こしょうをふり、よく混ぜる。1cm位のミートボールを作り下茹でする。
- ②たまねぎ、セロリはみじん切りにしてバターで炒める。水、コンソメ、ローリエを加えて煮込む。
- ③野菜が手で潰れるくらい柔らかくなったらトマトピューレを加えて煮込む。（ブレンダーやミキサーで攪拌するとなめらかなポタージュスープになる）
- ④③に①を入れて煮込み、上白糖、食塩、こしょうで味を調える。盛り付け後に生クリームをかけ、パセリのみじん切りを散らす。



オランダ王国の料理

流山市はオランダ王国のホストタウンです。女子バレーボールや女子車いすバスケットボールのチームが訪れ交流しています。そこで、流山市在住のオランダ人シェフ直伝のトマトスープやソーセジのアップルソース等を給食で提供しています。

レシピの考案：流山市立東深井小学校