

Tomaten Suppe トマトスープ

「ドイツ料理なのにトマトスープ???'と思われるかもしれませんが、意外とあちこちのお店で（少なくともハンブルクでは）見かけました。

■ 材料（4人分）

完熟トマト（調理用トマトでも可能） 大4玉
タマネギ 1玉
ニンニク 2片
バター 大さじ1
トマトピューレ 大さじ4
さとう ひとつまみ
スープ（野菜でも、コンソメでも、鶏でも可） 1L
塩、黒胡椒
（飾り用）生バジル ひとつまみ
生クリーム、サワークリーム

■ 作り方

- 1) トマトは包丁で少し切れ目を入れてから湯剥きし、種をとって粗く刻みます。種が入ると少々水っぽくなり食感が悪くなるのでとったほうがいいと思います。



- 2) マネギとニンニクはみじん切りにします。
- 3) 鍋を中火にかけバターを入れてとかし、タマネギとにんにくを焦がさないように炒めます。タマネギとニンニクが半透明になって来たら(1)のトマトを加え、更に炒めます。



- 4) トマトから水分が出て来てグツグツとなってきたら



(↑始めはこのような状態ですが、10分程すると



↑このようになります)

塩・こしょう・トマトピューレを入れてかるくまぜて火を止め、ブレンダーやミキサー等でポタージュ状にします。

5) ポタージュ状になったら、スープを少しずつ加えて伸ばし再度火にかけ、15分程弱めの中火で煮込みます。



6) できあがったらスープ皿に盛り、バジルで飾ってできあがりです。生クリームやサワークリームを添えると味わいが柔らかくなります。

