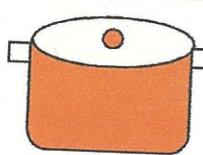


このレシピで

野菜が 200 g  
とれます♪

ここがスゴイ！！



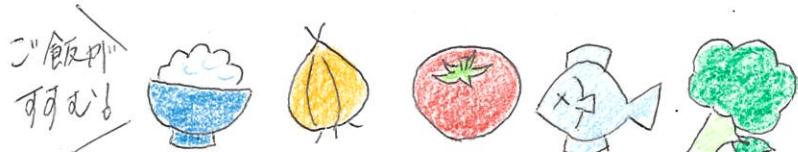
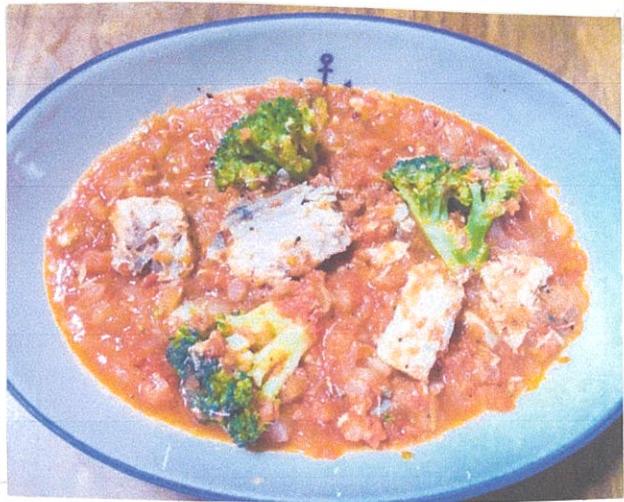
パンにもご飯にもパスタにも♪

# 变幻自在 サバのトマト煮込み

材料(1人分)

- ・サバの水煮缶 … 半分(100g)
- ・ホールトマト缶 … 半分(100g)
- ・冷凍玉ねぎ … 100g
- ・冷凍ブロッコリー … 4房(40g)
- ・コショウ … 小さじ 1/4
- ・塩・黒こしょう … 少々

玉ねぎは  
スライスでも  
カットでもOK！



～～作り方(約15分)～～

- ① 鍋にホールトマト、玉ねぎ、ブロッコリーを入れて蓋をし、中火で4分ほど煮る。
- ② ①へ水気を切ったサバと調味料を加えて少し混ぜ、さらに5分ほど煮込む。
- ③ 器に盛り、お好みでチーズやセリをのせる。