



ボリュームのあるじゃがいもだんご入り。トマト味でさっぱりと。

トマトとじゃがいもチーズだんごのスープ

材料 (2人分)

- 254** 新じゃがいも (皮をむく) 100g
 - さけるチーズ 1/2本
 - 259721** わけあり南国トマト・玉ねぎ 各 50g
 - 人参 20g
 - 片栗粉 大さじ1
 - オリーブ油 小さじ1
 - 粉チーズ・パセリ (乾燥) 少々
- A** ブイヨン (固形) 1/2個

水 300ml

作り方

- ① じゃがいもはゆでてつぶし、片栗粉を加えてよくこねる。チーズは半分に切り、じゃがいもの半量で包んで平らな丸形にする。同様にもうひとつ作る。
- ② トマトは1cm角に切り、玉ねぎは薄切り、人参は細切りにする。鍋にこれらと**A**を入れて煮る。
- ③ フライパンにオリーブ油を熱し、①をこんがりと焼く。熱いうちに器に盛り、②をそそぐ。粉チーズをふり、パセリを散らす。

理由あり

混みサイズですがサイズが偏る場合があります



259721 次回: 3月 3日

宮崎県・沖縄県

わけあり
南国トマト

500g前後

入り数・サイズ(2~9玉程度・混みサイズ)

サラダ、煮込み料理などに。

南国トマトのわけあり企画。
多少のキズ、変形がある場合があります。

本体 **333**円
(税込 360円)

254 毎週企画 鹿児島県

新じゃがいも
(ニシユタカ)



800g前後 M~2L混

皮ごと調理でき煮くずれしにくい品種。 (税込 430円)

本体 **398**円