



## Fagiolini al tegame

### いんげんのトマト煮



#### 【材料】3~4人前

いんげん	200g
※丘の上のポモドリーノ(果実だけ)10粒~	
にんにく	1片
※塩漬けケッパー	14粒
※アサクラEVO	大さじ2~
水	100cc

※印はアサクラアイテム

#### 【作り方】

- 1) いんげんは、茎をカットする（または手で取り除く）
- 2) 塩漬けケッパーは、洗わずそのまま粗みじん切りする
- 3) にんにくは潰す
- 4) 蓋つきの鍋に、いんげんを入れ、丘の上のポモドリーノの果実だけを入れ、ケッパー、水、にんにくを入れる
- 5) 丘の上のポモドリーノの実は、フォークで軽くつぶしておく
- 6) 分量の水を加え、蓋をして点火
- 7) 沸騰したら弱火にし、いんげんの色が変わり柔らかくなるまで煮る  
時々木べらでかきまぜ、水分がなくならないよう注意する（なくなったら水を足す）
- 8) いんげんが、木べらでかんたんに切れるまで柔らかく煮えたらOK
- 9) 塩味を確認し、足りないようなら塩を足してさっと煮て火を止める