

# シャクシュカ風トマト煮



## 料理特徴

イスラエルの定番料理「シャクシュカ」を冷凍ストック名人タコライスでアレンジしました。トマトケチャップの酸味ととろとろの半熟卵は相性抜群です。玉ねぎを入れても美味しく仕上がります。

## 材料 3人分

材料名	使用量	材料名	使用量
合挽き肉	250g		
冷凍ストック名人タコライスの素	1袋		
ミニトマト	6個		
卵	3個		
生パセリ(刻み)	お好み		
粗びき胡椒	お好み		

## 作り方

- ①冷凍ストック名人タコライスの素に合挽き肉を入れてよく揉み込み、冷凍保存する。
- ②フライパンに①を入れて蓋をし、中火で5分加熱する。
- ③②にミニトマトと卵を割り入れて蓋をし、中火で4分加熱して卵を半熟に仕上げ、出来上がり。お好みに生パセリや粗びき胡椒をかけてお召し上がりください。