

トマトスープ 調理レポート (北海学園大学1年 H.I さん)



「おいしそう」

具を煮るだけなのでとても簡単だつ
た。



「いい感じにできた」

酸味が強いスープだった。トマトの他
に何か加えたらマイルドになるのでは
ないかと思った。

冷たいトマトスープでもおいしそうだ
なと思った。

トマトスープ 調理レポート (北海学園大学1年 S.I さん)



材料



材料を入れて加熱開始



コンソメ・にんにく投入



オリーブオイル投入



完成（パセリなし）

トマトスープ 調理レポート (北海学園大学1年 M.I さん)



完成したトマトスープ（盛付け前）です。



完成したトマトスープです。

トマト缶自体にゴロゴロトマトが入っていたので、食べ応えがありました。



完成したカレーとトマトスープです。

意外とカレーに味噌が合うことに驚きました。