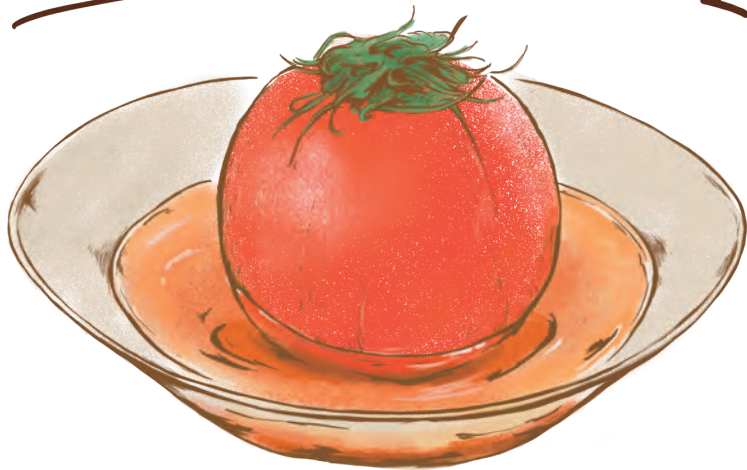


トマトのおひたし



材料

トマト 1個

白だし 適量

紫蘇 適量

- ① トマトを湯むきする
(トマトのお尻に十字に切り込みをいれ、沸騰したお湯に数秒くぐらせたのちに冷水に入れる)
- ② たっぷりの白だし(希釈済み)を濃いめ作り、トマトを浸す
- ③ 紫蘇を細切りにし、トマトに添えて出来上がり

好みで白だしの代わりにコンソメ、紫蘇の代わりにバジルでも◎

みじん切りし、塩もみした玉ねぎと一緒に白だしに浸しておくのも◎

レシピ紹介 わいなきょうこさん