

Kumamoto TOYOPET

POPPIN'

カラフルレシピ°

~No.88~

トマトのあっさり だしびたし

◎ 材料 4人分

◎ トマト 大4コ

◎ だし汁 300ml

◎ しょうゆ・みりん
各 大さじ2

◎ つくり方 ◎

◎ しょうがのすりおろし 小さじ1

◎ 大葉の干切り4枚

◎ 薬味は、みょうがや小ネギでもOK
ミニトマトでもOKです

夕めに作っておくといつでも食べられて
べりです

1. だし汁、しょうゆ、みりんは、ボウルに入れて
混ぜあわせておく

2. トマトは、ヘタを切り落とし、お尻の方に十字に切れ込みを
入れる。

3. 鍋に、お湯をゆかして、トマトをカゴえ10秒くらい茹で
氷水に取り、湯むきをきる (トマトを茹ですぎない事)

4. 保存容器にトマトを入れ、混ぜた①のだしを流し入れ
冷蔵庫で2時間ほど冷やす。

5. 食べる時は、食べやすい大きさに切り、しょうが、大葉を
のせる