



トマトのレモンマリネ



**レモンと砂糖の甘酸っぱい
ソースは野菜との相性抜群！**

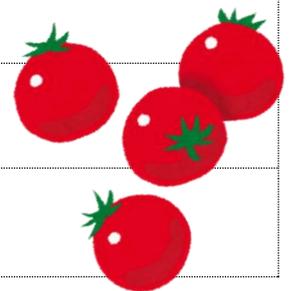
レモンの果肉を入れることで、爽やかさがアップ。
ミニトマトだけでなく、ブロッコリーやかぶにも
よく合います。揚げた魚やムニエルなどのソース
にもおすすめです、ぜひお試しください。

材料(4人分)

・ ミニトマト	16 個
A	
┌ ・ 塩	少々
└ ・ 砂糖	小さじ 1 (3g)
┌ ・ レモン果汁	小さじ 2 (10g)
└ ・ サラダ油	小さじ 1 (4g)
┌ ・ レモン果肉 (0.5 cm角切り)	1/4 個

手順

- ①ミニトマトはヘタを取り、1/2 に切る。
- ②レモンは皮をむき、0.5 cmの角切りにする。
- ③ A を混ぜ合わせて、マリネソースを作る。
- ④①をマリネソースで和える。



レモンは生のレモンを搾った量です。市販のレモン果汁を使う場合は、味のバランスを見ながら加えてください。

砂糖のかわりに「はちみつ」をいれると、甘味が引き立ち、コクが出て美味しくなります。

