

< プチトマトと油揚げのポン酢漬け >

<材料> (作りやすい分量)

プチトマト 1パック (200g)

油揚げ 1枚

A [ポン酢しょうゆ 大さじ2
水 大さじ4



<作り方> (調理時間 10分)

1. プチトマトはヘタをとり、ボールに入れる。
沸騰したお湯を沸かし、トマトを入れたボールに入れる。5分ほどおく。
水を加えて、皮をむく。
2. 油揚げを両面にカリッとするまで焼き、2cm角くらいに切る。
3. ビニール袋に1と2とAを入れて10分ほどなじませる。
器に盛りつける。

ポイント

保存期間 冷蔵庫で3～4日程度

トマトはお湯をかけて、皮をむくことで味のなじみがよくなります。