

ドライトマトのマリネ

最近、冬でもスーパーに沢山並ぶようになったプチトマト。お買い得なときには沢山買って保存してみてもいい。

食材調味料名	概量	g
ミニトマト	1パック	200
油(オリーブ油)	小さじ1	4
塩	小さじ1/6	1
酢(レモン汁)	大さじ1/2	7

作り方

- ①トマトは洗って水けをきる。
- ②トマトと油をビニール袋に入れ、トマトを油でコーティングする。
- ③120℃のオーブンか、オーブントースターの低で、1時間ほど焼く。
- ④トマトの水分が少し抜けてしんなりしたら、塩と酢を混ぜたもので和える。
- ⑤保存容器に密閉する。

*味をつけないで保存しても良い。甘味が出て美味しい。1週間以上置いたら塩と酢を入れて保存。

アレンジ

- ・アンチョビやツナ、ベーコンなどと一緒にパスタにする。
- ・モッツアレラチーズと一緒に盛り付けて、イタリアの前菜風に。
- ・ピザの具に。焼いたピザにのせるとよい。
- ・サラダの具に。
- ・お弁当で、野菜が足りないときに。



・焼き終わりの状態



・味付け後、保存容器に移して冷蔵庫へ。



・モッツアレラチーズといっしょに盛り付け