

「季節の台所・彩」の
宮田シェフによる
季節のおばんざい

食卓に プロの味を!



「トマトのゆかりマリネ」

〈材料〉

トマト…2個
ニンニク…1片
ゆかり…小さじ1/2
塩昆布…ひとつまみ
オリーブオイル…大さじ3

〈作り方〉

① トマトは食べやすい大きさの乱切りに、ニンニクはすりおろす。

② ボウルに切ったトマトとおろしニンニク、ゆかり、塩昆布、オリーブオイルを入れてざっくりと混ぜる。

③ そのまま冷蔵庫に入れ、二晩寝かせたら食べ頃。器に盛って食卓へ。



シェフのアドバイス

切ってまぶして置くだけの簡単マリネ。ニンニクが苦手な方はショウガでもOK。

お酒のおつまみとしてもイケますよ。ゆかりがトマト独特の匂いを消してくれるのでトマトが苦手な方もチャレンジしてみてください。



「季節の台所・彩」北見市常盤町4丁目2-29 ☎0157-33-1267、営業時間:おひるごはん/11時～15時(LO14時)、よるごはん/17時～22時(LO21時)、月曜定休

【彩からのお知らせ】新ジャガや新タマネギがおいしい時期です。道の駅メルヘンの丘めまんべつ「やさい茶屋 彩」もよろしくお願ひします。