

ダブルトマトのマリネ

簡単
レシピ

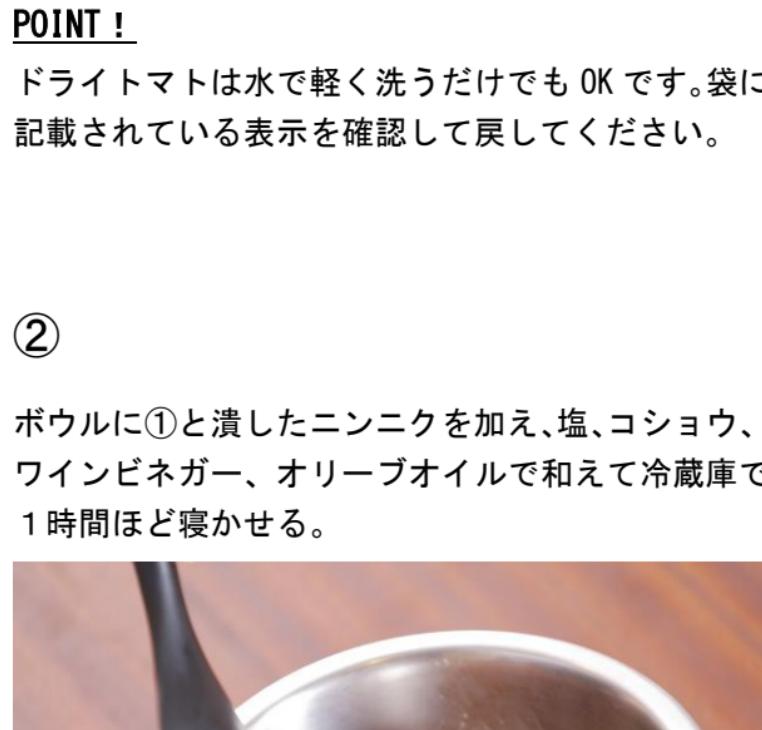


材料（4人分）

ドライトマト	10切れ
ミニトマト	12個
ニンニク	1片
ワインビネガー	小さじ1
オリーブオイル	大さじ1
塩	適量
コショウ	適量

①

ドライトマトは熱湯で戻し、みじん切りにする。ミニトマトは半分に切る。

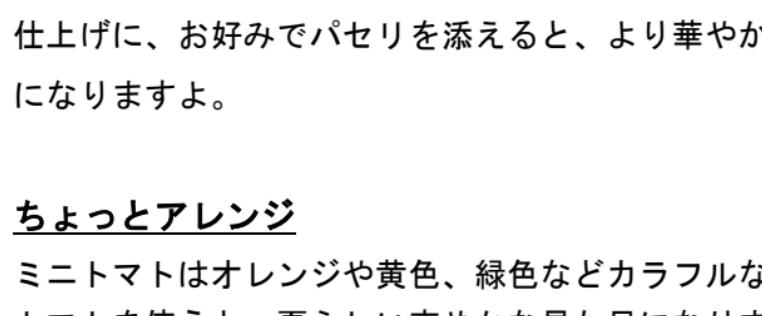


POINT！

ドライトマトは水で軽く洗うだけでもOKです。袋に記載されている表示を確認して戻してください。

②

ボウルに①と漬したニンニクを加え、塩、コショウ、ワインビネガー、オリーブオイルで和えて冷蔵庫で1時間ほど寝かせる。



POINT！

冷蔵庫で寝かせると、味がなじみます。

③

ニンニクを取り出して盛り付け。

POINT！

仕上げに、お好みでパセリを添えると、より華やかになりますよ。

ちょっとアレンジ

ミニトマトはオレンジや黄色、緑色などカラフルなトマトを使うと、夏らしい爽やかな見た目になります。そのまま食べるだけでなく、冷製パスタソースにもアレンジできます。ぜひ試してみてくださいね。