

トマトの冷やしおでん

トマトの爽やかな酸味にジューツと染みた冷たいお出し。
本当にレンチでチンするだけ？



材料 (約3個分)

- トマト…………… 2個
- 茅乃舎だし [A]…………… 1袋
- 水 [A] …………… 250ml
- 薄口醤油 [A]…………… 小さじ1
- 大葉…………… 1枚



作り方

- 1 トマトは下手の反対側に切り込みを入れる。
- 2 耐熱容器に**1**、[A]を入れてラップをし、レンジ(600w)で3分程加熱する。
- 3 **2**のトマトは皮と下手を取り、**2**の漬け汁に戻し、冷蔵庫で冷やす。
器に盛り、大葉を添える。