



pomodoro marinata

トマトのマリネサラダ



【材 料】

完熟トマト中玉	2 個
アサクラ EVO	大さじ 1.5
米酢	大さじ 1.5
コンチェントラートデルマーレ	少々
野生のオレガノ	少々

EVO=エキストラバージンオリーブオイルの略

※はアサクラアイテム

※コンチェントラートはアサクラお勧めのお塩

アサクラ CHANNEL ライブクッキング vol.156

【つくり方】

- 1) トマトは洗ったらへたの反対側の中央に、包丁で軽く十文字に切り込みを入れる
- 2) トマト 1 個全体が入る鍋に沸騰した湯を用意する
- 3) 氷水を用意する
- 4) トマトを 1 個ずつ沸騰した湯に入れて 15 秒ほどしたらすくい上げて氷水にとる
- 5) トマトが冷えたらざるにとり皮をむく
- 6) トマトのへたを取り 6~8 等分にくし切りにする
- 7) ボウルにコンチェントと酢、EVO を入れてよく泡だて器で混ぜ乳化させる
- 8) 切ったトマトをボウルに入れてよく混ぜて冷蔵庫でマリネする
たまにかき混ぜて全体にマリネ液をなじませる
- 9) よく冷えたら皿に盛り野生のオレガノ散らす