

トマトのレシピ・その7

「トマトのレモンだし浸し」



皮をむいているのでお子さんからご年配の方まで食べやすいトマト料理です。
見た目も鮮やかでおもてなし料理にもピッタリです。
トマトから水分が出るので、だし汁は少し濃いめがおすすめです。

材 料

※今回の撮影に使用した材料です

トマト(中) …… 6個

レモンだし

★レモン(国産)うすい輪切り …… 6枚

★レモン汁 …… 大さじ3

★だし汁 …… 600ml

★酒 …… 大さじ3

★しょうゆ …… 大さじ4

大葉の千切り …… お好みの量



作 り 方

- ① トマトのヘタをくりぬき、皮に十字の切り目をいれる
- ② 鍋にたっぷりの熱湯をわかし、トマトを15秒ほどゆで冷水にとって冷ます
- ③ トマトが冷めたら切れ目の部分から皮をむく
- ④ 鍋にだし汁、酒、しょうゆをいれて強火にかけ、煮立ったらレモンの輪切り、レモン汁を加えて火を止める
- ⑤ トマトを耐熱容器に入れ、だしの熱いうちに加えて粗熱をとり、冷蔵庫で半日ほどおく
- ⑥ 食べる前に大葉の千切りをのせて、輪切りのレモンを添えたらできあがり！

