

メイクスイーツのソテー

ミニトマトのレシピ



濃厚なトマトのコクと
マスカルポーネチーズの相性が絶妙!

材料（4人分）

ミニトマト メイクスイーツ
「ペロニカ」、「ララ」、「ヘレナ」…12個
マスカルポーネチーズ……………100g
オリーブオイル……………大さじ2
ニンニク……………1片
アンチョビ……………4枚
塩・こしょう……………適量

作り方

- ① ミニトマトを半分に切る。
ニンニクとアンチョビをみじん切りにする。
- ② フライパンにオリーブオイル大さじ1、ニンニク、アンチョビを入れて火をつける。
- ③ ニンニクに火が通り、オリーブオイルに香りが付いたらミニトマトを入れ中火で熟する。
- ④ ミニトマトの皮が少しめくれたら火を止める。
- ⑤ ミニトマトを皿に盛ってから、マスカルポーネチーズを盛り、塩・こしょうとオリーブオイルを掛ける。

ポイント

トマトが生でも、火が通ってもおいしいです。