

# シンディー&シュシュの ガーリックマリネ

中玉トマトのレシピ



一晩置いてもタイニーシュシュがサクサク！  
ガーリックの香りもやみつきになるマリネ

## 材料（4人分）

「シンディースイート」…………… 8個  
「タイニーシュシュ」…………… 10枚  
ツナ缶 …………… 1缶  
ニンニク …………… 2～3片  
オリーブ油 …………… 1／2カップ  
塩、コショウ…………… 少々

## 作り方

- ① 「シンディースイート」はヘタを取り、3～4つにスライスします。ツナ缶は余分な油分を切っておきます。ニンニクはスライスし、つま楊枝などで芽を取り除いておきます。
- ② 小鍋にオリーブ油とニンニクを入れて弱火にかけ、ニンニクを焦がさないよう注意しながら、十分香りを引き出します。
- ③ バットなどに「タイニーシュシュ」を1枚置き、ツナ少々を広げて乗せます。さらに「シンディースイート」を3～4枚、並べます。塩、コショウを振り、熱々のガーリックオイル適量を回しかけます。その上に「シュシュ」、ツナ、トマト…と重ねます。これを4回繰り返したものを2つ作ります。
- ④ (3)にラップをし、上から重石をして、一晩マリネします。
- ⑤ 食べやすい大きさに切り分けていただきます。

## ワンポイント

「タイニーシュシュ」は、緑色の濃い外葉もぜひ使ってください。きれいなグリーンに仕上がります。葉の内側を上にするとうねやすいです。