

王様トマトの オニオンドレッシング

トマトのレシピ



甘さとコクが堪能できる
シンプルなトマトサラダ

材料 (4人分)

王様トマト	4個
タマネギ	1/2個
エクストラバージンオリーブ油	大さじ3
白ワインビネガー	小さじ2
塩	小さじ1/3
粗びきコショウ	少々
エクストラバージンオリーブ油	大さじ2
塩	少々

作り方

- ① 王様トマトはヘタを取って厚さ1 cmの輪切りにし、バットに並べてごく軽く塩をふり、オリーブ油をふって冷蔵庫で冷やします。
- ② タマネギはみじん切りにしてボウルに入れ、Aを加えて混ぜ合わせます。
- ③ (1)の王様トマトを器に盛りつけ、(2)のオニオンドレッシングをかけます。

ワンポイント

スライスしたトマトを塩とオリーブ油で軽くマリネすると、味がなじんで、いつものトマトサラダがワンランクアップします。