

「りんか409」の インディアン・タブレ

トマトのレシピ



ライムが香る

彩り鮮やかなメキシコ風サラダ

材料（2人分）

「りんか409」トマト……………1個
 キュウリ……………1/2本
 パプリカ(黄・オレンジなど2色くらい) 各1/4個
 タマネギ……………1/4個
 ライム……………1個
 オリーブ油……………大さじ2
 塩……………小さじ1/2

作り方

- ①「りんか409」は小さめの角切りに、キュウリ、パプリカは粗めのみじん切りにします。
- ②タマネギは細かいみじん切りにし、水にさらして絞っておきます。
- ③ボウルに全ての野菜と、ライムの絞り汁1個分、オリーブ油、塩を入れて、よく混ぜ合わせます。
- ④冷蔵庫で1～2時間休ませて味をなじませます。

ワンポイント

なんといってもライムがポイント！
 「りんか409」の甘さを引き立てる爽やかな香りを楽しんでください。