

サカタ食堂流 パン・コン・トマテ

トマトのレンビ



簡単・シンプルなのに、なぜかクセになる！
スペインの家庭料理

材料（4人分）

「王様トマト」…………… 1個
おろしニンニク…………… 少々
オリーブ油…………… 大さじ1
塩…………… 小さじ1／3

作り方

- ① 「王様トマト」は適当な大きさにカットし、ハンドミキサーなどでピューレ状にします。
- ② おろしニンニク、オリーブ油、塩を加え、よく混ぜ合わせます。
- ③ 冷蔵庫で一晩置くと、味がなじみます。パンに乗せていただきます。

ワンポイント

「りんか 409」でも美味しくできますが、やはりほどよい酸味のある「王様トマト」がおすすめ！
ニンニクはほんの少力で大丈夫、入れ過ぎに注意してください。