

## 「王様トマト」と クリームチーズの生ハム巻き

トマトのレシピ



ひと口サイズでつまみやすい、  
レモンが香る手軽な前菜

### 材料(2人分)

「王様トマト」…………… 1/2個(80g)  
 クリームチーズ(個包装) …… 2個(30g)  
 カイワレダイコン …………… 1/4パック  
 生ハム …………… 2~3枚(30g)  
 レモン(いちょう切り) …………… 6切れ

### 作り方

- ① 「王様トマト」は6等分のくし形切りにする。チーズはそれぞれ3等分の棒状に、カイワレダイコンは根元を落として半分切る。生ハムは巻きやすい長さに6等分にする。
- ② トマトにチーズとカイワレダイコンを等分にのせ、生ハムで巻く。カッティングボードに並べてレモンをのせる。

### ポイント

肉質がしっかりした「王様トマト」は、崩れにくく、ゼリーがこぼれにくいので、生ハム巻きや肉巻きなど、料理のバリエーションも広がります。