



可能性は 京都府産

無限大! //

トマトRecipe

トマトのうまみを最大限に引き出す

トマトときくらげと卵の炒りつけ



材料 (4人前)

中玉トマト …… 4個
ニンニク …… 2かけ(チューブ可5g)
卵(Mサイズ) …… 4個
きくらげ …… 160g
ごま油 …… 適量
A 鶏がらスープの素 …… 小さじ2
ウスターソース …… 小さじ2

作り方

- 1 フライパンにごま油を適量ひき、みじん切りにしたニンニクを入れ、香りを出す。
- 2 串切りにしたトマトと食べやすい大きさに切ったきくらげを入れ、ある程度火が通ったら一旦お皿に移す。
- 3 もう1度ごま油をフライパンに適量ひき、溶き卵を炒る。
- 4 ③に②を戻し、Aを加え全体に味が馴染んだらお皿に盛り付ける。

POINT

- ①から③は中火でOK。
- ④で調味料を加えるときは弱火にして焦げないように気を付ける。

材料 (4人前)

大玉トマト …… 2個
(ミニトマト15個でも代用できます。半分に切ってください。)
もずく …… 60g
えのき …… 50g
卵(Mサイズ) …… 3個
水 …… 600g
鶏がらスープの素 …… 大さじ3
水溶き片栗粉 …… 適量
ラー油 …… 適量
お酢 …… 適量

作り方

- 1 トマト、えのきは食べやすい大きさにカットする。
- 2 鍋に水を入れ、中火にかけて沸騰したらえのき、トマト、もずくの順番で入れ、鶏がらスープの素を加える。
- 3 煮立つ前に溶き卵を加え、卵に火が通ったら火を止めて水溶き片栗粉でとろみをつける。
- 4 お酢、ラー油を適量加えたら完成。

POINT

もずくのシャキシャキ感を残したい方は、あまり火を通し過ぎないことがポイントです。



酸辣湯
トマトともずくの

酸味が爽やかに香る

おつまみやデザートにいかが?

ミニトマトとクリームチーズのはちみつ和え

材料 (2人前)

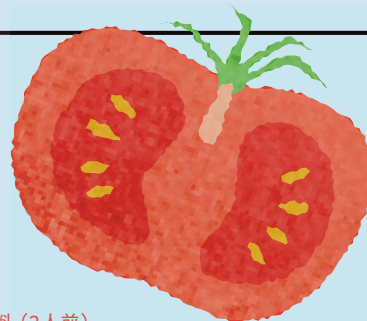
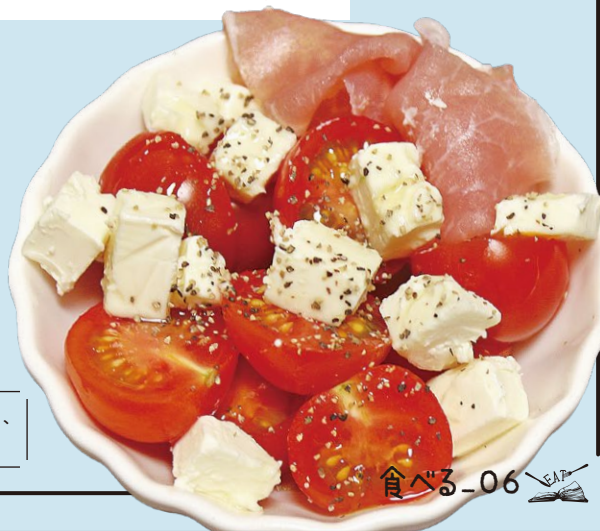
ミニトマト …… 10個
クリームチーズ …… 適量(固形タイプ)
ブラックペッパー …… 適量
はちみつ …… 適量

作り方

- 1 ミニトマトは半分に、クリームチーズはサイコロ状の一口サイズにカットしたものを器に盛り付ける。
- 2 はちみつを適量かけた後、ブラックペッパーを少しかけたら完成。

COMMENT

生ハムと一緒に食べるとさらに塩味が加わって、おいしいです。



材料 (2人前)

大玉トマト …… 2個
塩 …… 少々
オリーブオイル …… 適量
大葉 …… 適量

作り方

- 1 冷凍庫で凍らせたトマトをすりおろし器でボウルにすりおろす。
- 2 塩で味を調えて器に盛る。
- 3 オリーブオイルと彩りに大葉を加えて完成。

COMMENT

酸味が気になる方は、砂糖を加えることで甘さが際立ちます。また、お好みで醤油をほんの少し加えると味が引き締まっておすすめです。