

うまいレシピ あっあっトマトの バターソテー

生のまま食べることが多いトマトを、簡単におしゃれな一品に！ バターでカリッとソテーすることで風味豊かに仕上がります。付け合わせにも良いですが、ごはんとあわせることで、朝食やランチにも！



材料(2人分)

- ・トマト 2個
- ・バター 20g (有塩)
- ・砂糖 少々
- 〈バターライス〉
- ・冷たいご飯茶碗 2杯分 (300g)
- ・バター 5g (有塩)
- ・醤油 少々
- ・シソ 5枚
- 〈トッピング〉
- ・シソ 適量
- ・粉チーズ 適量

【作り方】

1. トマトはへたを外し、横2等分に切って、断面に砂糖少々をふりかける。
2. フライパンにバターを入れて中火で熱し、バターが溶けて泡立ってきたら断面を下にして5分程度焼く。
3. ひっくり返して反対側も5分焼く。
4. 〈バターライス〉 バターをフライパンで溶かし、冷たいご飯を加え炒める。醤油少々と千切りにしたシソを加えてよく混ぜる。
5. お皿にバターライスをよそい、その上からトマトをのせる。シソの千切りと粉チーズをかけて熱々をスプーンでくずしながら、ご飯にからめて食べてください！