

うまいレシピ

ミニトマトの 和風マリネそうめん

めんつゆに漬けることによって、トマトの臭みが和らぎ、旨みと甘みがアップ！そのままおつまみや、冷奴などに漬け汁ごとたっぷりとかけても◎「食べるドレッシング」として時短料理の心強い味方になってくれます。



材料(2人分)

- ・ミニトマト 20個

【マリネ液】

- ・めんつゆ（3倍濃縮）40ml
- ・水 160ml
- ・ごま油 大さじ2
- ・すりゴマ 大さじ1
- ・そうめん 2把

【薬味】

- ・みょうが(千切り) 1個
- ・ねぎ(小口切り) 1/4本
- ・大葉(千切り) 4枚



【作り方】

1. ミニトマトはへたを取り、浅く切り目を入れる。熱湯に入れて皮が少しむけたら冷水にとり、皮をむく。めんつゆと水を混ぜ、皮をむいたミニトマトを漬ける。
2. ひと晩つけたミニトマトの和風マリネと漬けだれにごま油とすりゴマを加えて冷蔵庫で冷やしておく。
3. みょうが(千切り)、ねぎ(小口切り)、大葉(千切り)の薬味を準備する。(生姜などをいれても美味しい) たっぷりの熱湯にそうめんを入れ、表示通りにゆでてざるに上げ、冷水でもみ洗いする。しっかりと水気を絞る。
4. そうめんを入れて冷蔵庫で冷やしていた2.をかけて、薬味をのせる。

