

「ミニトマトの白だしマリネ」



ミニトマト 10個のヘタを取り、サッと茹でて冷たい水に入れて皮をむく。
白だし、酢、各大1、オリーブオイル 1/2、砂糖またはハチミツ少々を混ぜ合わせ、ミニトマトと混ぜ合わせ冷蔵庫で1時間ほど冷やす。

* 写真は大玉トマトスライスを敷いた上に赤、黄色のミニトマトマリネを合わせたスペシャルバージョンです。



ゆうきやのInstagram

是非、ゆうきやのお野菜を使ったお料理を、#ゆうきや #yukiya808 @ゆうきやなどを付けて投稿してください。皆様の投稿、お待ちしております！

ゆうきや本郷店

文京区本郷2-28-1-1F

☎ 03-5801-0880