

食改さんの簡単野菜レシピ

◆ミニトマトのはちみつ漬け◆

目指せ、野菜1日350g
増やそう！あと野菜1皿

トマト12個分

ミニトマト	12個
★はちみつ	大さじ1
★穀物酢	大さじ1と1/2
★食塩・こしょう	各少々
(あればバジル)	少々

とっても簡単！
冷やしておいしい♪



作り方

ミニトマトはヘタをとり、皮を湯むきする。

ジップロックに★の調味料を入れて、よく混ぜ合わせた中に、皮をむいたミニトマトを加えて漬け込む。(一晩位漬けるとおいしく漬かります)

※バジルがある場合は、みじん切りにして漬けると香りも良く、見た目もきれいです。

※冷蔵庫で3日間位保存できます