

※写真はイメージです。

豆腐をトマトとオリーブオイルでイタリアン風に トマトと豆腐のカプレーゼ風

材 料 (2人分)

トマト	1/2玉
絹ごし豆腐	1/2丁
玉ねぎ	1/4個
細ねぎ	適量
ミツカン 味ぼん (ぼん酢)	適量
オリーブオイル	少々

作り方

1. トマトはくし形切りに6等分にする。豆腐はキッチンペーパーでくるみ水気をきり、5mm幅に切る。
2. 皿にスライスして水にさらした玉ねぎを敷き、1のトマトと豆腐を交互に並べ、小口切りにした細ねぎを散らす。
3. 2にオリーブオイルとぼん酢を回しかける。