



※写真はイメージです。

フレッシュなトマトで彩りのよい簡単サラダ

トマトとゆで卵のバジル風味サラダ

フレッシュなトマトで彩りのよい簡単サラダ

トマトとゆで卵のバジル風味サラダ

材 料 (4人分)

トマト……………4個(600g)

ゆで卵……………2個

玉ねぎ……………1/4個

A 酢……………大さじ1

マスタード・乾燥バジル…各小さじ1

すりおろしにんにく…小さじ1/2

塩……………小さじ2/3

こしょう……………少々

サラダ油……………大さじ3

生バジルの葉(またはクレソン)…適量

作り方

1. トマトはヘタをくり抜き、5mm厚さの輪切りにする。
2. ゆで卵は輪切りにする。
3. 玉ねぎはみじん切りにして水にさらし、水気をきる。
4. Aをよく混ぜ合わせてバジルがなじんだらサラダ油を少しずつ加えてよく混ぜ合わせる。
5. 器に1、2を盛って3を散らし、生バジルの葉を飾って4を添え、いただく直前に回しかける。