



※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)	作り方
ゆで卵	2個	1. トマトはヘタをくり抜き、5mm厚さの輪切りにする。
玉ねぎ	1/4個	2. ゆで卵は輪切りにする。
酢	大さじ1	3. 玉ねぎはみじん切りにして水にさらし、水気をきる。
マスタード・乾燥バジル	各小さじ1	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づつ加えて
A すりおろしにんにく	小さじ1/2	よく混ぜ合わせる。
塩	小さじ2/3	
こしょう	少々	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、
サラダ油	大さじ3	いただく直前に回しかける。
生バジルの葉(またはクレソン)	適量	

- トマトはヘタをくり抜き、5mm厚さの輪切りにする。
- ゆで卵は輪切りにする。
- 玉ねぎはみじん切りにして水にさらし、水気をきる。
- 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づつ加えてよく混ぜ合わせる。
- 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。



トマトは完熟でしっかりしたものをよく冷やして作ります。  
ドレッシングをかけてから冷蔵庫で冷やしても美味。

by:ライフ