

# 簡単 レシピ倶楽部

Recipe club

Campus Square



ミニトマトのハニーマリネ

## 材料(2人前)

- ・ミニトマト 15個
- ・オリーブオイル 大さじ1
- ・米酢 大さじ1
- ・はちみつ 大さじ1
- ・塩 1~2つまみ

### 材料協力

鮮々館オオクボ

- ・ミニトマト、塩

ジュビター

- ・オリーブオイル、  
米酢、はちみつ

## 作り方

1. ミニトマトをさっと洗ってヘタをとり、つまようじでトマトのお尻に穴をあけて耐熱容器に入れる
2. ①に熱湯を注ぎ1分待つ
3. トマトの皮にひびが入ったら氷水にとってつるんと皮をむく
4. チャック付き袋に酢、はちみつ、オリーブオイル、塩を入れて混ぜる
5. ④に③のトマトを入れ、空気を抜きながらチャックを閉める
6. 冷蔵庫で1時間ほどおいたら、器に盛って完成!



用意する材料はこちら



### 監修 雨松明子さん

管理栄養士。保育園栄養士として勤務。離乳食や幼児食などの講座を開催。妊娠中に手ごねパンの楽しさに目覚め、独学で製パンを勉強。ベーカリーレインツリーという屋号で、イベント出店や手ごねパン教室を手掛けている。現在、学園都市カルチャーセンターにて「パンと焼き菓子」教室を毎月第2月曜日に開催中です。