

トマトの甘酢漬け

諫早支部真津山地区のおすすめレシピ



材料 (2人分)

- トマト 3個
- タマネギ 1/4個(60g)

甘酢

- 酢 大さじ4
- 砂糖 大さじ2
- 塩 小さじ1/2



(1人分：110kcal)

作り方

- ① トマトは洗い、水気をしっかり拭きとる。
- ② ①のトマトを食べやすい大きさにカットし、タマネギはスライスする。
- ③ ②を甘酢に漬けて冷蔵庫で冷やす。

※冷蔵庫で30分以上置くと味がなじみ美味しくいただけます。

1分で
わかる！
作り方▼

