



ラブリーさくらトマトのピクルス



1. トマトのへたを取る。



2. 湯むきするためにトマトのへたの反対側の皮表面に十字の切り込みを入れる。



3. 鍋でお湯を沸かしたら、2を約15秒つける。



4. 3をおたま等を使って取り出して、氷水につける。



5. 粗熱がとれたら氷水から取り出して、十字の切り込みを入れた部分から皮を引くようにむく。



6. 瓶の中で調味料を混ぜ合わせる。



7. 6に5とレモングラスを入れて、瓶の蓋をしめたら、冷蔵庫で一晩寝かせる。

材料: 25個分

ラブリーさくらトマト 25個

調味料

- ワインビネガー 100cc
- ぬるま湯 (30~40度) 100cc
- 砂糖 大2
- はちみつ 大1
- 塩 小1

レモングラス 約8cm x 10本

モッツアレラチーズ 適量 *トッピング用

バジルの葉 適量 *トッピング用