

トマトの だし浸し



■ 材料

- トマト…………… 3~4個
- つけ汁
- だしパック…………… 1つ
 - 水…………… 300cc
 - しょう油…………… 大さじ1
 - 本みりん…………… 大さじ1
 - 酒…………… 大さじ1
 - 塩…………… 小さじ1/2

■ 作り方

- ① つけ汁の材料を鍋に入れ、沸騰したら火を止め、冷ましておく。
- ② トマトのヘタをくり抜き、反対側の部分に浅く十字に切り込みを入れる。
- ③ お鍋にお湯をわかし、おたまにトマトをのせ、お湯に20秒ほどつけ、切れ目から皮がめくれてきたら取り出す。
- ④ 冷水につけ、皮をむく。
- ⑤ 湯むきしたトマトを冷めたつけ汁に入れ、冷蔵庫で2時間ほど冷やせば出来上がり。



株式会社 濱甚水産部

〒519-3413 三重県北牟婁郡紀北町引本浦424-66
TEL 0597-32-0008 FAX 0597-32-1077



CORPORATE



SHOP



INSTAGRAM



X



RECIPE

出汁を使った
レシピを公開中!

