

# 野菜まるごと使い切り!

## トマト



旬のトマトは生食が一番! でも、加熱するとトマトの旨味成分がより“美味しさパワー”を発揮します!



不揃いのトマトが届きます



入数(4~14玉程度)

混みサイズですがサイズが偏る場合があります。

1118 熊本県 肥後あゆみの会

有機栽培トマト不揃い(箱)

1kg前後



### トマトのマリネ

トマトのおいしさをシンプルに味わう一品。

材料 (2人分)

1118 有機栽培トマト不揃い …… 2個

16 産直 滋賀の玉ねぎ …… 1/4個

A パセリ(みじん切)・胡椒 … 各少々  
酢 …………… 大さじ1  
オリーブ油 …………… 大さじ2  
塩 …………… 小さじ1/3

作り方

- 1 トマトは湯むきしてそれぞれ6~8等分に切る。
- 2 玉ねぎはみじん切りにして流水で軽く揉み洗いし、しっかり水気を取る。Aと合わせてトマトを和え、約1時間冷蔵庫で冷やす。

本体 698円  
(税込 754円)

### 焼きトマトとスクランブルエッグ



#### 作り方(2人分)

- 1 トマト2個は厚さ1~1.5cmにスライスする。  
A<卵2個、塩少々、牛乳・粉チーズ各大さじ2>をよく混ぜ合わせる。
- 2 フライパンにオリーブ油大さじ1を熱し、Aで半熟卵を作り、皿にとる。油大さじ1/2を熱してトマトをの両面を焼き、バルサミコ酢小さじ1/2をからめ、皿に盛り合わせて胡椒少々をふる。

### トマトの炊き込みご飯



#### 作り方(4人分)

- 1 米2合は洗って炊飯器に入れ、いつもより少し減らした水を加えて15分おく。トマト大1個は湯むきして上に十字の切り込みを入れる。玉ねぎ1/2個は1cm角、ベーコン1枚は幅1cmに切り、しめじ100gはほぐす。
- 2 炊飯器に<コンソメ顆粒小さじ2、塩小さじ1/3、醤油・みりん各小さじ1>を加えてよく混ぜる。中央にトマトを埋め込み、他の材料を周囲に散らし、炊飯する。炊き上がったらトマトをつぶしながら混ぜ、パセリと胡椒をふる。