

## トマトのゴマみそだれ



### 材料（約 2～3 人分）

トマト 中玉 2個  
白みそ 大さじ 2  
オリーブオイル 大さじ 2  
しょうゆ 小さじ 2/3  
麺つゆ 小さじ 1  
すりゴマ 適量  
大葉 適量

### 作り方

- ① トマトの皮を剥く  
沸いたお湯の中にトマトを入れ、回しながら 15 秒おく。用意しておいた氷水に入れ冷ます。冷めたら皮が剥がれた所から剥くときれいに取れる。
  - ② ヘタを取り 1 cm 角に切り、ボールに入れる。
  - ③ みそにしょうゆと麺つゆを混ぜ合わせ、更にオリーブオイルを入れてよくかき混ぜ、馴染ませる。
  - ④ ②に③を入れ、混ぜ合わせ、すりゴマを入れる。大葉は細く切り、食べる直前に入れる。
- \* よく冷やしてそうめんや豆腐にかけて食べると美味しいです。

### 保存方法と期間

密閉容器に入れ、冷蔵庫で 1 週間