

ミニトマトの和風コンポート

お弁当には欠かせない彩りのミニトマト、さっぱりとした味をつけました

材料(4人分)



ミニトマト	……	10-15 個
だし	……	100ml
米酢	……	大さじ 1
塩	……	ひとつまみ

作り方

- 1 だしは温め、酢、塩を入れさましておく。
- 2 ミニトマトは洗って、へたを落とす。味が染みるよう、つまようじで数カ所表面を刺す。
- 3 保存用ビニル袋またはタッパーに **1** を入れ **2** 玉をつける。
- 4 冷蔵庫で半日以上付けていただく。
・皮をむいて浸けこんでも、おいしい。