

トマトの味噌和え

○材料（作りやすい量）

ミディトマト	5個
（普通のサイズのものなら2個）	
モッツアレラチーズ	1個
茗荷	1本

●味噌ごろも

麦みそ	大さじ1
米酢	大さじ1
砂糖	小さじ1
すりごま	大さじ1
オリーブオイル	大さじ半分

湯剥きする

食べやすい大きさに切る

千切り

●作り方

1. ボウルに味噌ごろもの材料を合わせておく。
2. 湯剥きしたトマトは食べやすい大きさに切り、①に入れる。
ちぎったモッツアレラ、茗荷の半量も混ぜ込んで完成。
3. お好みで食べる前にオリーブオイル、残りの茗荷をトッピングしてください。

