

丸ごとトマト煮浸し

わずか80kcalでボリュームの1品。



材 料 1人分

トマト中 1個	青じそ 1枚
市販めんつゆ（三倍希釈） 80cc	かつお節少々

作り方

- ① めんつゆを湯で希釈し、浸けだしを作る。
- ② トマトは湯むきにして、ヘタを小スプーンでくり抜き、①の出汁に3時間ほど浸けこむ。
- ③ トマトを器に盛り付け、温めた浸けだしをかけ、青じそ、かつお節をかけていただく。

*夏場は冷やしてお召し上がりください。