

# ◎ プチトマトのハチミツマリネ ◎

2024年6月のレシピ②

レシピ提供：シトロン ヨーコ先生

ハチミツの甘さと爽やかな酸味はワインと相性がぴったり！

そのままでもおいしいですがモzzarellaチーズと合わせるとごちそう感UPです

## 【豆腐のマリネ】

プチトマト	1 PC
モzzarellaチーズ チェリータイプ	1 PC
Aハチミツ	大さじ1
Aバルサミコ酢	小さじ1
A塩	2つまみ
Aコショウ	適量
ミントの葉	適量



@Bellatina

**1** プチトマトはガクを取り除く。鍋に湯を沸かし、沸騰したら弱火にしてプチトマトを一度に入れる。10-20秒で皮がはじけはじめるので2個くらいはじけたら火を止めてザルにあげる。そのまま冷水につけかるく冷やす。しっかり水を切り皮を手でむく。

## 【ポイント】

トマトを湯に通して皮をむくことを湯むきといいます。湯むきをすることで簡単に皮をむくことができ味がしみこみやすくなり食感が良くなります。ひと手間ですがおいしく作る大切なひと手間です。

10秒から20秒と時差があるのはトマトの完熟度によって変わるからです。目で確かめてくださいね。

**2** モzzarellaチーズはザルに上げて水けをしっかり切る。

**3** ボウルにAを全て入れて混ぜる。プチトマト・モzzarellaチーズを入れて全体に味がつくようにトマトが崩れないように優しく混ぜラップをして冷蔵庫で15分-1時間冷やす。

**4** 皿にプチトマトとモzzarellaチーズを入れマリネ液も少し欠ける。好みでミントの葉を添える。



ピックにさして盛り付ければ手ごろなおつまみに。ミントは直接ちらしてもよいですし、写真のように飾りのようにおしゃれに添えてお好みでちぎってかけてもよいでしょう。