

☆生のミニトマトを使ったレシピ

◎太陽の瞳まぜ麺

1. 太陽の瞳6個を4分の1にカットする。
2. お好みのラーメンを茹でる。
3. 丼に醤油25cc、ごま油25cc、コショウ少々入れておく。
4. ゆであがった麺を丼に入れて刻んだ太陽の瞳を乗せて、よく混ぜて召し上がって下さい。



レシピ協力：お料理 あま屋
日高郡新ひだか町静内御幸町2丁目1-45 電話 0146-42-7545

お問い合わせ

JAしずない
A・COOP しずない店

日高郡新ひだか町静内田原463
TEL0146-46-2885 FAX0146-46-2887
URL : <http://www.ja-shizunai.or.jp>

新ひだか町静内産

ミニトマト「太陽の瞳」を使った簡単レシピ

《太陽の瞳の特徴》

馬堆肥等の有機肥料を使用し、化学肥料の投入を低減したミニトマトです。リコピン・ビタミンCが豊富に含まれた、甘みと酸味のバランスの良い豊かな味わいのミニトマトです。

太陽の瞳の美味しい食べ方

- ☆もちろん、そのまま生で食べると甘くて美味しいです。
- ☆凍らせたミニトマトを三杯酢サラダや甘い蜜をかけたデザートにしても美味しいです。
- ① 太陽の瞳はヘタを取って冷凍庫へ入れて下さい。
- ② 冷凍をすることにより下の写真のように簡単に皮が剥けるので、凍ったままサラダやデザートにしてください。また、ソースやジュースとなんでも万能に使えます。



★冷凍ミニトマトを使ったレシピ

◎凍らせた太陽の瞳の三杯酢サラダ

1. 太陽の瞳のヘタを取り、冷凍する。
2. 凍らせた太陽の瞳を、水を張ったボールの中に入れて皮をむく。（冷凍すると簡単に皮が剥けます。糖度が高いのでシャーベットのような食感になります。）
3. 器に盛り付けて、付属の三杯酢をたっぷりかけて、細かく刻んだ玉ねぎと胡麻をのせて凍ったままの冷たい食感をお楽しみください。



★冷凍ミニトマトを使ったレシピ

◎太陽の瞳の密漬け

1. 水500cc、砂糖100g、レモン汁少々を鍋に入れて沸騰させ蜜を作る。
2. 1で作った蜜を冷やして、冷凍の太陽の瞳の皮をむいて蜜の中に入れる。
3. 器に盛ってお召し上がりください。

ビタミンCが豊富
ミニトマト「太陽の瞳」

