



ミニトマトのあまざけ漬け 醗酵食品を使ったかんたん漬けもの

材料：(2人分)

ミニトマト 150g

甘酒 大さじ7

お酢 大さじ4

水 大さじ1

レモン果汁 適量

作り方：

① ミニトマトを湯むきする。

② 調味料をすべて混ぜあわせる。

③ ①と②を瓶などに入れ一晩冷蔵庫で寝かせる。

ワンポイント

1週間ほど冷蔵庫で保存でき、徐々に酢の酸味がとれてくるなどの変化がありますが、一日一回は振ってマリネ液が全体に染みわたるようにしてください。(新)