

『トマトとニンニクのイタリアンサラダ』

材料(4人分)

トマト	3個(540g)	片
ニンニク(すりおろし)		1個
玉ねぎ		1枚
バジル(輪切り)	5~6	枚
レモンA		4枚
オリーブオイル	大さじ3	
レモンの搾り汁	大さじ2	
塩・コショウ・砂糖	各小さじ2/3	



作り方

- ① トマトはへたを取って湯剥きし、5mm厚さの輪切りにする。
- ② 玉ねぎは1/5量を擦りおろし、残りを薄切りにして水に放し、ざるに取る。
- ③ ボウルにAとニンニク、②のおろし玉ねぎをよく混ぜ合わせ、①のトマトを入れて20分以上つけて味をなじませる。
- ④ 器に②の薄切り玉ねぎを敷き、③のトマトをのせ、バジルをちぎって散らし、レモンを添える。