

# スペイン風トマトサラダ



## 材 料

|                          |              |
|--------------------------|--------------|
| トマト                      | ・・・約3個       |
| ピーマン                     | ・・・約1～2個     |
| 玉ねぎ                      | ・・・約半分       |
| 塩                        | ・・・少々(好みで調整) |
| バルサミコ酢または<br>ワインビネガーまたは酢 | ・・・大さじ1      |
| EXバージンオリーブ油              | ・・・大さじ1      |

## 作 り 方

1.  
野菜を1cm未満に細かく  
カットしてボウルに入れる
2.  
塩を加えてから酢、オリーブオ  
イルを加えてよく混ぜる
3.  
冷蔵庫で良く冷やして出来  
上がり



## ポ イ ン ト

トマトサラダですが、冷製パスタソースにしたり、お肉やうま味の濃い魚料理、オムレツなどの卵料理、にかけて食べても美味しいです。

お好みの大きさにカットしてOKですが、ポイントはすべての野菜を小さく同じ大きさに切りそろえることです。