

エスニックなトマトサラダ

～トマト料理～

(約8人分)



■材料

トマト	1 k g (大4～5個)
紫玉ねぎ	120 g
リーフレタス	1個
パセリ(みじん)	大さじ1
香菜(みじん)	大さじ4
クミン(粉)	小さじ2
塩	小さじ1強
ゆずきち(レモン)汁	大さじ2
オリーブ油	大さじ2

■作り方

- ① トマトは1センチの角切りにする。レタスも1センチ角にざく切りにする。紫玉ねぎは細かい微塵切りにする
- ② パセリは茎を取り除いて微塵切りにし、香菜は茎ごと微塵切りにする
- ③ ボウルに全ての材料を入れ、よく混ぜる。味をみて足りなければ塩で味を調え、よく冷やす
- ④ 大皿に盛りつけ、最後に香菜の葉(分量外)をちぎって散らす