

ズッキーニのトマトマリネ



材 料（4 人 分）

ズッキーニ	……………	中くらい 1 本
トマト	……………	大1個
オリーブオイル	……………	大さじ1と1/2
にんにくのみじん切り	……………	小さじ1
塩	……………	適宜
オレガノ(ドライ)	……………	少々
こしょう	……………	少々
A-COOP らっきょう酢またはワインビネガーなど	……………	大さじ1

作 り 方

- 1) ズッキーニは厚さ4～5mmの輪切りにする。塩をまぶし、10分くらいおいて水気が出たらさっと水洗いして、水気を拭く。
- 2) トマトは湯むきをし、ざく切りにする。
- 3) フライパンにオリーブオイル大さじ1と1/2とにんにくのみじん切り小さじ1を入れて弱火にかけ、香りが立ってきたらズッキーニを入れて中火で炒める。
- 4) ズッキーニがしんなりして少し焦げ目がついたら、トマトを加えて炒め合わせる。塩、オレガノ、こしょう各少々をふり入れ、火を止める。
- 5) らっきょう酢大さじ1を加えて全体をさっと混ぜ、器に移す。粗熱が取れたら食べる直前まで冷蔵庫で冷やしておく。

ワンポイント

ズッキーニは少し焦げ目がつくくらいに炒めると美味しいです。

A-COOP らっきょう酢は、らっきょうを漬けるだけでなく、マリネやたれなど万能に使える便利です！