



I・V・Aレポート

認定No.

25

ニックネーム:

Mizuki

タイトル:

☆あかい菜園のトマトでグラタン☆



野菜アンバサダーのMizukiです(\*´▽`)

今日は、あかい菜園にトマトを買いに行きました♪  
色鮮やかなトマトが並んでいましたが、その中でも私の目に止まったのは

『サンマルツァーノリゼルバ』という名前のトマトです!!

加熱調理向きのトマトということで料理好きの私は一目惚れ(\*^^\*)

I・V・Aレポート用にと写真も撮らせて頂きました☆

このトマトを使ってグラタンを作りました(\*^▽^\*)

トマトを縦に半分に切り、薄く開いて伸ばし塩コショウをした

鶏ササミを巻きます☆

耐熱皿に茹でて5cm幅に切ったほうれん草を敷き詰め、その上に

鶏ササミを巻いたトマトを並べます!!

トマトの上に味噌マヨネーズをかけて、さらに

パルメザンチーズをかけます!!

その後オーブンで10分程焼いて出来上がりです☆

味噌マヨネーズが意外にもトマトに合っていて美味しいです(\*´▽`)

トマトもコクがあってとても美味しかったです!!

実はトマトが少し苦手な私も完食できるメニューです!!

皆さんも、あかい菜園さんのトマトでお試し下さい♪