

# ・ 食卓の味方！かんたんベジ活レシピ ・

## ミニトマトときゅうりのジンジャーマリネ

ベジ活レシピのご紹介／



◀くわしくはこちら

材料／2人分

- ・ ミニトマト 10個
- ・ きゅうり 1本
- ・ 生姜チューブ 2cm
- ・ 酢・砂糖 各大さじ1
- ・ オリーブ油 小さじ1
- ・ 塩 ひとつまみ

A



### 作り方

- ① ミニトマトは半分に切り、きゅうりは一口大の乱切りにする。
- ② ポリ袋にミニトマト・きゅうり・Aを入れる。
- ③ 冷蔵庫に入れ、味がなじむまで15分ほどおく。

夏におすすめの即席漬。生姜と酢のチカラでおいしく減塩。



おつまみピーマン



なすと梅じその冷菜