

# 旬菜料理レシピ

～レシピ提供：伊都国即売会「旬の会」矢野カメ子～

## 小じゃがのローズマリー焼き

### 【材 料】

小じゃがいも 500g      ローズマリー 4、5本      ニンニク 1片  
塩、こしょう 適量      オリーブオイル 少量

### 【作り方】

- ① ローズマリーをみじん切りにする。
- ② ニンニクをみじん切りにする。
- ③ 小じゃがいもは、皮ごと洗ってゆでる。
- ④ フライパンにオリーブオイルを少量入れて、ニンニクを炒める。
- ⑤ 香りがでたら、じゃがいもを入れて焼く。
- ⑥ みじん切りしたローズマリーをふり入れ、塩、こしょうを適量入れて仕上げる。

できあがり!!

## トマトのマリネサラダ

### 【材 料】

トマト 4個

### 《マリネ液》

玉ねぎのみじん切り	大さじ3	ニンニクのみじん切り	少々
塩	小さじ1	こしょう	少々
レモン汁、酢	各大さじ1と1/2		
サラダ油	大さじ6		

### 【作り方】

- ① ボウルにマリネ液を合わせておく。
- ② トマトを3～4mmに切る。
- ③ トマトとマリネ液を重ね、冷蔵庫で半日冷やして、できあがり。

★3～4日は持ちます。