



## 材料（作りやすい量）

プチトマト	2パック
にんにく	2片
バジルの葉	適量
オリーブオイル	110g
酢	大さじ2
塩	小さじ1と1/2
砂糖	小さじ1/2

調理時間 20分（冷蔵庫で一晩置く時間を除く）

## 作り方

1. プチトマトはヘタを取り、洗ってから、ヘタ部分の近くに小さく切り目を入れます。熱湯で10秒ほどゆでて冷水に取ります。
2. 皮をむきます。
3. にんにく・バジルの葉は千切りにします。



4. ジップロックに、調味料・にんにく・バジルの葉・プチトマトを入れ、封をして冷蔵庫で一晩置きます。



#### アドバイス

- ◎プチトマトは2パックで約40個入っています。
- ◎冷蔵庫で2～3日持ちます。
- ◎ワインやビールのおつまみとしてもおいしくいただけます。
- ◎オリーブオイルは「g」で表示しました。