



有機ドライトマトのドレッシング

有機ドライトマトは生のトマトに比べてうま味が凝縮しており、酸味も和らいでいるので主役の野菜を活かしつつ味のアクセントを加えます。また有機ドライトマトを入れることで彩が加わり、サラダの緑が映えるのもポイントです。



材料	
・有機ドライトマト	1枚
・オリーブオイル	大さじ2
・レモン果汁	大さじ2
・塩、胡椒	お好みで

作り方

1. 有機ドライトマトを小さく刻み、オリーブオイルに漬けます。
2. レモン果汁を加えて、乳化するまでよく混ぜてください。
3. 塩コショウで味を整えましょう。
4. サラダにかけてできあがり。

※ チーズとの相性がとても良いので、最後に粉チーズをかけてもおいしいです。



有機ドライトマトと野菜のピクルス

生のトマトでも作れますが、有機ドライトマトの方がピクルス液を吸いこんで味がなじみ、うま味を感じます。余談ですが、残ったピクルス液としょうゆを混ぜて揚げたナスを加えて食べるととてもおいしいですよ。



材料	
・500mlの保存容器	
（漬けるもの）	
・きゅうり	1/2本
・タマネギ	1/2本
・ニンジン	1/2本
・有機ドライトマト	6枚
（ピクルス液）	
・酢	60ml
・水	50ml
・酒	10ml
・砂糖	10g
・塩	4g

作り方

1. 事前に瓶は煮沸消毒して乾かしておきましょう。
2. ピクルス液の材料を鍋にすべて入れ、ひと煮たちさせた後に冷めます。
3. 野菜をカットしてピクルス液に漬けこみます。有機ドライトマトは水でもどさずそのまま入れてください。
4. お好みにもよりますが、漬けてから1〜2日後経つとしっかり味がしみ込んで食べごろです。



有機ドライトマトと有機にんにくチップのペペロンチーノ



材料	
・有機にんにくチップ	10g
・有機鷹の爪	2本
・有機ドライトマト	15g
・オリーブオイル	適量
・塩	小さじ2
・パスタ(乾麺)	200g

作り方

1. 有機ドライトマトと有機にんにくチップを10〜15分ほど水にもどします。
2. 有機鷹の爪は種を取っておきましょう。辛味が好きな人は種を入れたままでも大丈夫です。
3. ◎フライパンの底が浸る程度にオリーブオイルを入れ、有機にんにくチップ、有機鷹の爪、刻んだ有機ドライトマトを入れて、弱火〜中火でオリーブオイルに香りが移るまでじっくり火を通します。
4. 約1リットルのお湯に塩小さじ2を入れ、パスタを茹でます。
5. お玉半分ほどの茹で汁を1のフライパンに入れて攪拌します。
6. パスタをフライパンに移して、絡めたらできあがり。



有機ドライトマトinぬか床

簡単で申し訳ないほど最強だと思う有機ドライトマトの使い方。有機ドライトマトをそのままぬか床に入れるだけで、ぬか床の旨味がグンと増します。食べても美味しく、余計な水分も吸ってくれ、ぬか床が元気になる。非の打ちどころがありません。



材料	
・お手持ちのぬか床	

作り方

1. 有機ドライトマトを好みの量入れるだけ。