ピエトロ×グッデイ×テレQ

トマト＆ツナのサラダそうめん

＜作り方🍳＞

1．オイルをきったツナとピエトロドレッシングを和えておく。
2．ミニトマトは半分に、中玉トマトは一口サイズに切る。
3．そうめんを茹でて、冷水でしっかり締める。
4．茹でたそうめんをお皿に盛る。
5．ベビーリーフ、ちぎったバジルをのせて、めんつゆをかける。
6．（1）を盛って、切ったトマトを飾れば完成！

＜材料（約２人分）＞

◇ベース
▪そうめん　･･･２束
▪めんつゆ（ストレート）　･･･１４０ｃｃ

◇トッピング
▪トマト　･･･　１６０ｇ（中玉やミニトマトなど）
▪ベビーリーフ　･･･１５ｇ
▪バジル　･･･６枚
▪ツナ缶　･･･７０ｇ
▪ピエトロドレッシング和風醤油･･･大さじ２

＜Good👍ポイント＞

そうめんの新定番レシピに！
野菜がたっぷりとれて、見た目も華やか！

ピエトロ×グッデイ×テレQ

トマトのグラニタ

＜材料（約4人分）＞

- 完熟トマト　･･･　５５０ｇ
- レモン果汁　･･･１個分
- はちみつ　･･･６０ｇ
- バニラアイス　･･･適量
- ミント　･･･適量

＜作り方🍳＞

1．トマトは湯むきして氷水で冷やす。皮をむいたらざく切りに。
　（皮が薄いものは湯むき無しでＯＫ！）
2．トマトを粗くミキサーにかけ、レモン果汁、はちみつを加えて味を調整する。
3．容器に流し入れて冷凍庫へ（目安３～４時間）。
　１時間おきにかき混ぜてかき氷状にする。
　固まりだしたらフォークでザクザクに！
4．グラスにアイスを盛り、その上にトマトのグラニタをたっぷりのせる。
5．ミントを飾って完成！

＜Good👍ポイント＞

バニラアイスと一緒に食べるとトマトの味がほぼしない！
トマトが苦手なお子さんなどにもオススメ！