

Recipe 03

# 熊本県産トマトとタコの オニオンソースがけ



ザ・ニューホテル 熊本  
総料理長

末崎貴士氏

## 材料(2人分)

- ・ トマト(中玉)…2個
- ・ ポイルタコ…1本
- ・ サラダ油…大さじ4
- ・ 青山椒の粉…少々

- (A) ・ 玉ねぎみじん切り…100g (中玉1/2個)  
・ 生姜みじん切り…6g  
・ パセリみじん切り…20g

- (タレ) ・ 醤油…90cc  
・ 酢…120cc  
・ 砂糖…大さじ2

## 作り方

- ①ポイルタコとトマトをひと口大に切る。
- ②Aとタレをボールに入れ、フライパンで熱したサラダ油を加え香りを出し、青山椒の粉をふりかける。
- ③②の中に①を入れ、冷蔵庫で2時間冷やして、皿に盛る。