



Tao

ENSALADA DE PIMIENTOS

パプリカ&トマトサラダ

CHEF: TAO SERVES: 4 PREP TIME: 25 MINS COOK TIME: 30 MINS

Directions

1. パプリカの種を抜き、トマトと一緒にそのままオーブンで焼きます。180°Cで約30分。パプリカを箸で刺してポロっと抵抗なし入るなら、出来上がり。
2. パプリカ、トマトの皮を剥きます。パプリカとピーマンをスライスに切り、トマトを潰してボールに入れます。
3. にんにくをおろして2に入れます。
4. オリーブオイル、塩を4滴みを加えます。
5. 一晩冷蔵庫か暑くなければキッチンで漬けておいてから召し上がります。

Ingredients

- 3 パプリカ(大)。ピーマンはダメ!
- 1 黄色パプリカ(大)。ピーマンはダメ!
- 4 トマト(中)。熟れている方。
- 1 にんにくのかげら(中)
- 75mL オリーブオイル

www.tadaku.com/menus/981



tadaku.com