



## トマトと卵の炒めもの

しろだしとトマトは相性抜群！

### 材料（4～5人前）

京のしろだし 大さじ2

トマト 4個

たまご 3個

オリーブオイル 大さじ1強

※トマトは完熟のものがおすすめです。

### 作り方

- 1 トマトを大きめのくし切りにし、たまごとしろだしを混ぜておく。  
※トマトは小さく切りすぎると炒めた時に形がなくなるので、ある程度大きく切ってください。
- 2 フライパンにオリーブオイルを入れ、トマトを強火で炒める。
- 3 トマトの皮が少しめくれてきたら、たまごを入れる。
- 4 たまごに少し火が通り始めたらゆっくりと混ぜ、すべてに火が通る前に火を止める。  
※余熱で柔らかくきれいに仕上がります。

### このレシピで使った商品



京のしろだし