



## 夏野菜の和風マリネ

### 材 料

ピーマン	4 個	A {	りんご酢 大さじ 3
ズッキーニ	1/2 本		メープルシロップ 大さじ 1
ナス	1 個		しょうゆ 小さじ 2
タマネギ(小)	1/2 個		
ミニトマト	6 個		
オリーブオイル	大さじ 2		
塩	小さじ 1/2		

### 作り方

- ① ピーマンは縦に 2 分割。ズッキーニ、ナスは 1 cm の輪切り。タマネギは半月切りに 4 分割。ミニトマトは、縦 4 分割に切る。
- ② A の材料を合わせ、つけ汁を作っておく。
- ③ ① の野菜(ミニトマト以外)をボールに入れて、オリーブオイル、塩を絡める。
- ④ 焼き焼きグリルに③を並べ、10 分加熱。
- ⑤ ④ の野菜に焼き色がついたら②に入れて、ミニトマトも加える。全体を絡めたら出来上がり。