



出典：おいしい健康

セロリの目利きのポイントは、**茎の部分が太くてハリがあり、肉厚なもの、筋がでこぼこしている物**がより新鮮でおススメです😊

# セロリとレモンのトマトマリネ



## 材料（2人分）

	A		
セロリ 100 g	レモン汁	小さじ1 (5 g)	
ミニトマト40 g	オリーブ油	小さじ1 (4 g)	
	砂糖	小さじ1 (3 g)	
	塩	0.6 g	



## 作り方

1

セロリは斜め薄切りに、葉の部分は食べやすい大きさに切ります。ミニトマトは半分に切ります。

2

ボウルにAを混ぜ合わせ、セロリ、トマトを加えてあえたら出来上がりです。

