

BROILED TOMATOES

- 2 Large ripe red tomatoes, halved horizontally
Pinch of salt and pepper

Place the tomatoes on a broiler pan rack, cut side facing up. Sprinkle with salt and pepper. Broil for 7-10 minutes until well-browned.

Serves 2

- 토마토 (세로로 반컷함) 반 썰어 위에 소금, 후추 조금씩 뿌려
- 브로일링 팬에 넣어 10분 정도 굽는다 (썩은 부분 윗쪽으로 뒤집어 굽는다)

* 브로콜리

저서 낸다. 버터도 같이 낸다

* 정식에 근기, 토마토, 브로콜리, 밥 담아낸다.