

ミニトマト「キャロルパッション」で オードブル ブルスケット

ミニトマトのレシピ



キャロルパッション尽くしのオードブル。
生で！焼いて！味の変化をお楽しみください

材料 (8 個)

ミニトマト…………… 10 個
フランスパン (2 cm 厚さ) …… 8 切れ
ニンニク…………… 1/2 片
オリーブオイル…………… 少々
バジル…………… 適宜

作り方

- ① ミニトマト 8 個は縦 3 等分にスライスする (パンの上の飾り用)。2 個は縦半分に切っておく (液汁用)。
- ② フランスパンに、ニンニクの断面をこすりつけて香りをつける。パン 1 切れに対し、オリーブオイル小さじ 1/2 をしみ込ませる。オーブントースターで軽く色がつく程度に焼く。
- ③ (2) に縦半分に切ったミニトマトをこすりつけ、液汁を染み込ませる。飾り用のミニトマトをのせてバジルを飾る。

ポイント

ブルスケッタは、ニンニクをこすりつけて焼いたあとにトマトの液汁を染み込ませることで、ニンニクの香りを抑えることができ、ジューシーに仕上がります。
オードブルの盛り合わせの際、付け合わせのサラダは、お好みの材料を用意し、大きさをそろえて切っておきましょう。