

中玉トマトの焼きカナッペ

トマトのレシピ



ワインのお供に!!

材料 (12 枚分)

中玉トマト……………6個
クラッカー……………12枚
アボカド……………1個
生ハム……………6枚
ブラックペッパー……………適量
塩……………適量
ハーブミックス……………適量
チーズ(とける)……………適量

作り方

- ① 中玉トマトを半分に切る。アボカドと生ハムもクラッカーに合わせて切る。
- ② クラッカーにアボカド、生ハム、チーズ、トマトの順で乗せる。
- ③ それらをクッキングペーパーにのせる。
- ④ 250℃のオーブンに入れて軽く焼き目が付くくらい(約 10 分)焼く。
- ⑤ オーブンから出して、オリーブオイル、塩、ブラックペッパー、ミックスハーブを掛ける。

ポイント

チーズをクリームチーズに換えて、焼かないで食べてもおいしいです。