

おうちで
作ろう

野菜たっぷり ベジプラ！楽うまレシピ



フレッシュトマトと モzzarellaチーズの ブルスケッタ

考案者 イタリアンカフェ クサナギ



材料(2人分)

- フランスパン 4枚
- 生ハム 4枚
- チェリートマト(ミニトマト) 8コ
- 塩 少々
- モzzarellaチーズ 50g
- こしょう 少々
- ニンニク 1片
- EXオリーブオイル 30cc
- バジル 少々

作り方

- 1 パンは1cmのななめ切りにし、こんがりトーストする。
- 2 チェリートマト(ミニトマト)は4等分して塩こしょうをふり、なじませる。
- 3 モzzarellaは7mmくらいの角切りにし、②に加える。
- 4 バジルはあらみじん切りし、③に加えオリーブオイルで和える。
- 5 トーストしたパンにニンニクをこすりつけ、④をのせ、生ハムものせて完成

POINT

- ・トマトは味の濃いものを選び、モzzarella、バジル、オリーブオイルで和えたら15分くらいなじませる。
- ・ニンニクはしっかりパンにこすりつけ香りを出す。