



アンチョビクリームパイ

サクッと香ばしい、大人の贅沢パイ パリパリの軽い食感のパイ生地に、クリームチーズのまろやかさとアンチョビの濃厚な塩気が絶妙にマッチ。食欲をそそる前菜やおつまみとして、大人の洗練された味わいを楽しめます。白ワインとの相性も抜群で、パーティーやおしゃれな夕食に最適な一品です。

使用商品

- ・ フロット アンチョビフィレ ひまわり油漬
- ・ チェリートマトソース

(2人分)

- ・ パイ生地(冷凍) 2枚
- ・ クリームチーズ 80g
- ・ アンチョビ 6枚
- ・ チェリートマトソース 80g

材
料

- ・ ブラックオリーブ(スライス) 20g
- ・ ブラックペッパー 適量(お好みで)

手
順

- (1)パイ生地を解凍し、オーブンを200℃に予熱する。
- (2)パイ生地を麺棒などで伸ばし、生地の中央にチェリートマトソースを塗り、クリームチーズ、アンチョビ、ブラックオリーブをのせる。
- (3)パイ生地の外側を折り込み、ブラックペッパーをふる。
- (4)200℃のオーブンで15～20分、表面がパリッとするまで焼く。