



カルツオーネ風ホットサンド

イタリアの包みピザ「カルツオーネ」をアレンジ 外はこんがり、中はモツァレラチーズやバジルといったイタリアならではの食材が詰まっています。手軽に作れるので、ランチや軽食にピッタリです。

使用商品

- 冷凍モツァレラ フィオールディラッテ
- トマトピューレー

(2人分)

- ・食パン(8枚切) 4枚
- ・トマト(スライス5mm) 1/4個
- ・トマトピューレー 大さじ2
- ・モツァレラチーズ(スライス5mm) 100g
- ・バジル 6枚

材
料

- ・オレガノ 小さじ1/2
- ・バター(焼き用) 10g

- (1)食パンの片面にバターを薄く塗る
(2)バターを塗った面にトマトピューレーを均等に広げ、その上にスライスしたトマト、モツァレラチーズを重ねるバジルとオレガノをチラシ、風味を加える
(3)もう一枚の食パンをのせ、軽く押さえて具材を固定する
**手
順**
(4)ホットサンドメーカーで弱火~中火にして両面がこんがりと焼き色がつくまで焼く
(5)焼きあがったら、半分に切り盛りつける