



カルツォーネ風ホットサンド

イタリアの包みピザ「カルツォーネ」をアレンジ 外はこんがり、中はモッツア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

- ・ 冷凍モッツアレラ 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
- ・ モッツアレラチーズ(スライス5mm) 100g
- ・ バジル 6枚

材 ・ オレガノ 小さじ1/2
料 ・ バター(焼き用) 10g

- 手** (1)食パンの片面にバターを薄く塗る
順 (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、モッツアレラ
 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
 (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