



サーモンマリネのクロスティーニ

爽やか&リッチな大人のフィンガーフード イタリア語で「小さなトースト」を意味するクロスティーニ。爽やかなレモンの酸味とディルの香りが広がるサーモンマリネを、カリッと焼いたバゲットにのせて仕上げた、イタリアのフィンガーフードです。ルッコラのほろ苦さとピンクペッパーの彩りがアクセントに。小さなトーストに詰め込んだ、大人の前菜をどうぞ。

使用商品

- ・ リモーネ エクストラ・ヴァージン・オリーブオイル
- ・ ロゼオーロ（熟成ロゼヴィネガー）

(2人分)

- ・ バゲット 8枚
- ・ サーモンフィレ(スライス) 200g
- ・ ルッコラ 適量
- ・ オリーブオイル 適量
- ・ 黒こしょう 適量
- ・ 塩 適量
- ・ マヨネーズ 適量

(マリネ液)

- ・ レモンオリーブオイル 50g
- ・ レモン汁 30ml
- ・ ワインビネガー 30ml
- ・ ディル 3本
- ・ ピンクペッパー 適量
- ・ 塩 少々

材
料

手
順

- ①マリネ液の材料をバットに入れ、良く混ぜておく。
- ②バットにサーモンを並べ、マリネする。
- ③バゲットを薄くスライスしてオリーブオイル、塩こしょうをし、きつね色になるまでトースターで焼く。
- ④バゲットにマヨネーズを塗り、ルッコラ、サーモンをのせる。