



## 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

材  
料

- 塩 少々

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。