



トマトとバジル、アンチョビの夏ブルスケッタ

バゲットはカリッと焼いてね カリッと焼いたバゲットににんにくをこすりつけ、フレッシュトマト、バジル、アンチョビを使った夏らしいブルスケッタにしました。 イタリアではブルスケッタは朝食の定番です。ワインのお供としても。

使用商品

- フロット アンチョビフィレ ひまわり油漬
- エクストラ ヴァージンオリーブオイル ノチェッラーラ

(2人分)

- バゲット(5mm幅・斜めにスライス)...1/2本
- プチトマト(1/8に切る)....200g
- バジル(細かくちぎる)....3枚
- アンチョビフィレ....4枚
- にんにく(1/2すりおろす)....1片
- 乾燥オレガノ(好みで)....適量
- 塩こしょう...適量

材料

- オリーブオイル....15g

① バゲットをスライスし、オーブンでトーストする。ボウルにトマト、オリーブオイル、塩こしょう、オレガノ、アンチョビフィレを和える。

(2) (1)にニンニクとバジルを加える。

(3) バゲットに軽く塩をふり、残りのニンニクをバゲットにこすります。

(4) (3)に(2)をのせれば出来上がりです。

手順

★モツツアレラチーズまたは黒オリーブを加えても美味しいです。