



赤と緑のブルスケッタ

トマトとバジルで作る、クリスマスカラーのおもてなし前菜 赤はミニトマトと緑はヤリイカとじゃがいものバジルソースのクリスマスカラーのブルスケッタです。バジルソースは前もって作り置きをしておけば楽。ヤリイカの代わりにむき海老、ツナにしても。

使用商品

- プッタネスカ
- ペストジェノヴェーゼ

～プッタネスカのブルスケッタ～

(2人分)

- プッタネスカ（トマト）ソース 90g
- にんにく 1片
- バジルの葉 2~3枚
- オリーブオイル 大さじ1
- バゲット 1/2本

～ヤリイカとじゃがいものブルスケッタ～

(2人分)

- ヤリイカ 1杯（またはイカソーメン）
- じゃがいも 1個
- バジルソース 大さじ4
- バゲット 1/2本

材
料

～プッタネスカのブルスケッタ～

- ① バゲットは薄切りにして生にんにくをこすって塗り付け、オリーブオイルをふりかけてからオーブントースターで軽く焼く。
- ② プッタネスカ（トマト）ソースをたっぷりパンに乗せる。
- ③ お好みでミニトマト（分量外）とバジルの葉に乗せる。

～ヤリイカとじゃがいものブルスケッタ～

- ① ヤリイカを水洗いし、胴体部分に親指を入れて下足と胴体がくっついている部分を離し、下足をゆっくりと引っ張って抜く。胴体の中にある透明な軟骨を引っ張って外す。内臓を切り離す。水で洗い流しながら、胴体のイカの皮をはがし、1.5cm幅に切り、さっと茹で、水気をキッチンペーパーで拭く。

- ② じゃがいもは皮をむき、1cm角に切り、600Wで約5～6分加熱する。

手
順

- ③ ①と②、バジルソースと混ぜ合わせる。
- ④ バゲットを薄切りにしてオーブントースターで軽く焼き、③をのせ、バジルの葉を飾る。