

ブルスケッタ

リンゴ酢を加えたトマトマリネのブルスケッタは、ホームパーティーやお酒のおともにうってつけ！



バゲット・アンダンテ

◆材料（2名分）

	バゲット・アンダンテ(薄切り) ……	6枚
	トマト ……	1個
	玉ねぎ ……	1/8個
	バジル(なければ大葉) ……	1葉
	オリーブオイル(EV) ……	15cc
	にんにく ……	1かけ
A	塩、こしょう ……	少々
	白ワイン ……	2cc
	リンゴ酢 ……	1cc



【下準備】 バゲットは厚さ2cmくらいの斜め切りに。玉葱はみじん切りにし、水でさらし水分を絞る。

- ① バゲットに、にんにくをすり付けてトースターでこんがり焼き色がつくまで焼く。
- ② 鍋にお湯を沸かし、トマトを5秒間入れたあと氷水にとり、皮を剥く。
- ③ ②のトマトを横切りで1/2カット、中の種をスプーンで取り出し、5mm角に切る。
- ④ 3mm角に切ったバジル、③のトマト、玉ねぎとAをすべて入れて混ぜ合わせる。

【完 成】 ①で焼きあがった温かいガーリック風味のバゲットに④をのせて出来上がり！

アンダンテのレシピノート

Recipe Note

アンダンテひろめ隊（広報担当者）からのひとこと…

バゲットの厚さは少し薄めがおすすめ！
カリッとした歯ごたえを楽しんで♪
白ワインとの相性がぴったりです。

