

厚切りシェル・フランスのブルギニョン風トースト

混ぜて塗って焼くだけの簡単レシピ！ほのかなんにくの香りが赤ワインと相性ぴったりです。



シェル・フランス

◆ 材料（2名分）

	シェル・フランス	2個
A	無塩バター	100g
	にんにく(みじん切り)	少量
	玉ねぎ(みじん切り)	50g
	パセリ	10g
	塩、こしょう	少々



【下準備】 バターは冷蔵庫から取り出し、常温に戻して柔らかくしておく。

- ① シェル・フランスを縦1/4にスライスする。
- ② <香草バターを作る> ボウルに、Aの材料全てを入れゴムベラでよく混ぜ合わせる。

【ポイント】 はじめはボウルに押し付けるように混ぜていくとだんだんなじんできます！
バターが全体的にほんのりグリーン色になればOK！

- ③ ②を①のシェル・フランスにたっぷり塗り、約3分間(香草バターが色付くまで)トースターでじっくり焼きあげる。

⚠ バターがパン生地に染みてくるので、トースターのヒーターに垂れ落ちないように注意！
あらかじめアルミホイルを敷いておくといいかも。

【完 成】 カリッ！じゅわ〜のハーモニーを楽しんで♪ にんにく好きな方は増やしてもgood！

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…

玉ねぎ、パセリは、これでもか！と思うくらい細かくみじん切りするのがポイント！

