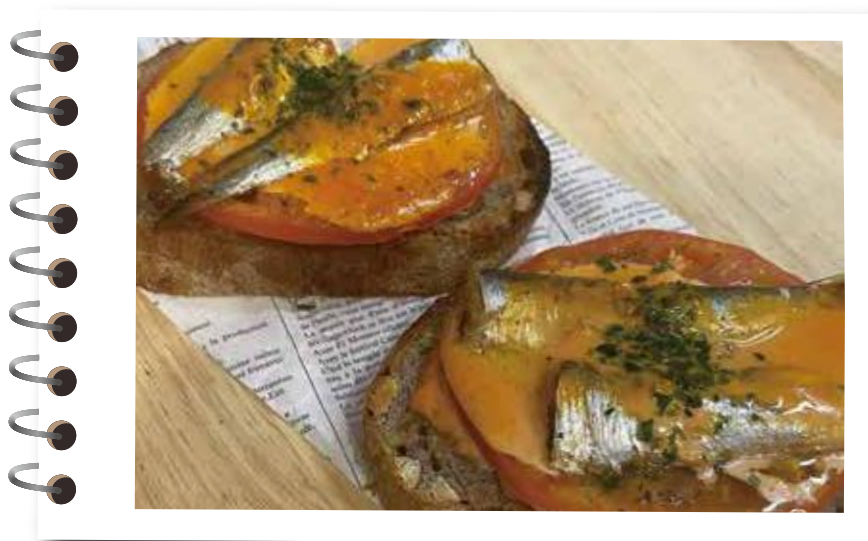


# ドウ・ノアとサーデインのオーロラ焼き

トマトのジューシー感と、ドウ・ノア、オイルサーデインの絶妙なマッチング！



使ったのはこのパン

ドウ・ノア  
(くるみとアーモンド)

## ◆ 材料 (2名分)

	ドウ・ノア(くるみとアーモンド) 1.5cmスライス	5枚
	オイルサーディン(缶詰)	10尾
	トマトスライス	5枚
A	マヨネーズ	30g
	ケチャップ	20g
	ブランデー	少々
	白ワイン	少々
	オリーブオイル	数滴



- ① ドウ・ノアを斜め切り厚さ1.5cmにスライスする。
- ② Aを混ぜ合わせて、オーロラソースを作る。
- ③ ①にトマトスライス1枚とオイルサーディン2尾をのせ、②のオーロラソースを全体に塗りトースターで4～5分焼きます。

**【完成】 仕上げにオリーブオイルを数滴たらして完成！**

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・・・

お好みでチーズをのせてトーストしても美味しそう！  
ドウ・ノアのナッツの食感も楽しいひと品です。

