

龍ヶ崎トマトのブルスケッタ



* ポイント *

オイルと水分が乳化したドレッシング状態になるまで充分になじませること。

材料 (4人分)

- ・ファーストトマト …… 2～3個
- ・にんにく …… 2片
- ・バジルの葉 …… 5～6枚
- ・エキストラバージンオリーブオイル
…… 100 cc
- ・バケット (薄切り) …… 8～10枚
- ・塩・コショウ・砂糖 …… 各適量

作り方

1. トマトを湯むきし、種を取り除き、1 cm 四方ほどの大きさにカットする。
2. 1に、みじん切りしたニンニクと、適当な大きさにちぎったバジルの葉を入れる。
3. さらに、オリーブオイルと塩コショウを加え、ボウルを振ってよく混ぜたら冷蔵庫に入れる。
4. バケット (薄切り) の両面に焼き色を付け、片面ににんにくをすり込んで香りをつけ、オリーブオイルをかけたら、冷やしておいた3を載せて完成。

たつのご産直市場で
購入できる食材

- ・ファーストトマト
- ・にんにく