




Recipe

冷たい料理部門

和風ブルスケッタですよ！

：桃屋商品

材料(5人分)

- バケット(1.5cm幅) …… 5切れ
- トマト(中) …… 1個
- きゅうり …… 1本
- モzzarellaチーズ …… 20g
-  **ごはんですよ!** …… 30g
- オリーブオイル …… 5g
- 釜揚げしらす …… 5~10g

作り方

- ① トマトとモzzarellaチーズは1cm角、キュウリは縦半分になり、種をスプーンでこそぎ取って、5mm角に切る。それぞれ水分をしっかりと切っておく。
- ② トマト、キュウリ、モzzarellaチーズを、ごはんですよ! とオリーブオイルで和え、冷蔵庫で冷やす。
- ③ 1.5cm幅に切ったバケットにオリーブオイルと、ごはんですよ! を薄くぬり(分量外)、焼色がつくまでトーストする。
- ④ バケットに冷蔵庫で冷やした具材をのせ、釜揚げしらすをふりかける。



具材の水分をしっかりと切ってから「ごはんですよ!」と和えることで、味がぼやけることなく、カリカリにトーストしたバケットの食感も楽しむことができます。
釜揚げしらすは具材と和えずに、最後にのせることで、見た目の彩りも良くなります。