



Bruschetta con pomodoro

トマトのブルスケッタ



【材料】

ミニトマト	5粒
にんにく	少々
※アサクラ EVO (アックアサンタ)	大さじ1
※コンチェントラートデルマーレ	少々
※野生のオレガノ	少々
バケットのスライス	3枚

※印はアサクラアイテム

※コンチェントラートデルマーレはアサクラお勧めの塩

アサクラ CHANNEL ライブクッキング vol.198

【作り方】

- 1) ミニトマトは小さめのキューブにカットする (汁けがでないように押切しない)
- 2) トマトをボウルに入れ EVO をたっぷり入れ、コンチェントで味付けする
冷蔵庫で冷やしておく
- 3) バケットは厚めにスライスする
- 4) トースターでカリッと焼く
※硬くなったパンはスライス後、表面に水をスプレーしてからトーストする
- 5) にんにくを半分に切り、にんにくの切った面をパンにこすり付ける (一か所に一回だけ)
- 6) 冷えたトマトをパンの上に乗せ野生のオレガノを上からかける