



プラス いばらきの で



トマトの即席ブルスケッタ

材料 トマト……………1個
(またはミニトマト10～12個)
バゲット(1.5cm厚さ) A ……8枚
マーガリン…適量

オリーブオイル
……小さじ2
にんにく(すりおろし)
……小さじ¼
こんぶ茶小さじ1

作り方 1 トマトは1cmの角切りにし、水分の多いゼリー状の部分はとり除く。ペーパータオルにしばらく包み、水気をとる。

2 バゲットはマーガリンを塗り、トースターで軽く焼く。

3 ボウルに①とAを入れてあえ、②にのせる。
好みでパセリのみじん切りをふる。

* トマトは細めのパスタやそうめんとあえても。



人気の
イタリアンが
こんぶ茶のうまみで
おいしさアップ!

玉露園®



いばらき
Ibaraki

惚れ®

JAグループ茨城