

## コンフのブルスケッタ

美味しくて、超カンタン！手軽にたくさん作れて、パーティーにもぴったり！

### ★ 材料 ★

- コンフ(バジル風味) 大さじ1
- プチトマト 8個
- バジルの葉 3枚
- レモン汁 小さじ1
- 塩、こしょう 各少々
- バケット 適宜
- ガーリックオイル (ニンニク1かけ分のスライスをオリーブオイル1/2カップに一晩漬けたもの)



コンフ(バジル風味)使用

### ★ 作り方 ★



- 1 プチトマトはへたを取り6等分のくし切りにする。  
ボールにプチトマト、コンフ(バジル風味)を加え、飾りに使うバジルの葉を1枚とっておき、残りをちぎって加え、レモン汁、塩、こしょうを加えて混ぜ合わせ、冷蔵庫で冷やす。



- 2 バケットを食べやすい大きさに切り、ガーリックオイルをぬりトースターで5分ほど焼く。



- 3 2に1をのせ、飾り用のバジルをちぎって散らす。

### POINT

#### 広沢さんの料理のポイント♪

バケットにガーリックオイルを塗って、表面をカリッと焼き上げるのがポイント。

### TASTE

#### 料理の感想

パーティーや忘年会など、人が集まる機会が多くなる年末年始。  
火を使わずに一品増やしたい時にはぴったり。トーストされたバケットとトッピングのコンフとトマトが、味も食感も楽しませてくれます。