

調理時間 20分

使う道具 グリル

ブルスケッタ

グリルで焼いたパンはトースターで焼くより、香ばしくおいしい。好みのトッピングでおしゃれな前菜に。

作り方

- ① シーチキンとみじん切りにしたピクルス、塩、ブラックペッパー、マヨネーズを混ぜる
- ② さいの目切りにしたトマト、塩、ブラックペッパー、大さじ2のオリーブオイルを混ぜる
- ③ スライスしたフランスパンにオリーブオイルをかけてグリルしニンニクの断面をこすり付けて香り付けする
- ④ ①と②を好みでのせ、ディルを散らす

材料

フランスパン 1/2本
 シーチキン 1缶
 マヨネーズ 大さじ1
 トマト 2個
 ピクルス 2個
 ニンニク 1片
 ブラックペッパー 適宜
 塩 適宜
 オリーブオイル 適宜
 ディル 適宜



フランスパンは炭火でグリルすると、いっそうこんがり香ばしく焼き上げられる

