

## グルメなトマトのブルスケッタ

<< しっかりしたトマト感を味わう >>



### 作り方

- ① グルメなトマト モルト・ヴォーノは半分に切り、タネを取り出す。
- ② フライパンを煙が立つまで熱し、トマトの切り口を下にして並べ、焼き色がついたなら裏返し、10秒ほど焼く。
- ③ ②の皮をむいて1.5cm角に切り、Aで合える。
- ④ バゲットは2cm厚さに切り、トーストする。熱い内にニンニクの切り口をこすりつけ、EXV オリーブオイルを塗る。
- ⑤ バゲットの上に③をのせ、ブラックペッパー粗挽き、バジルを飾る。

### ※POINT

魚焼きグリルでも焼けます。

### 材料 (数人分)

・グルメなトマト モルト・ヴォーノ	4個
・バゲット	8cm
・ニンニク	1/2片
・バジルの葉	4枚
・ブラックペッパー粗びき	適量
・EXV オリーブオイル	適量
・A	
{ 塩	小さじ1/4
{ 白ワインヴィネガー	小さじ1
{ EXV オリーブオイル	大さじ1

