



【いちごのブルスケッタ風】



谷口ゆかり (たにぐち・ゆかり) さん

材料 (6コ分)

いちご	6コ (120g)	クリームチーズ (ペーストタイプ)	20g
生ハム	6枚 (40g)	ベビーリーフ	少々
フランスパン	50g	オリーブ油	適量

手順

- (1) いちごはヘタを取り、縦半分に切る。
- (2) フランスパンは1センチ幅に切る。
切ったパンにオリーブ油を塗って、オーブントースターで2分程軽く焼く。
(今回は1000ワットのトースターで2分ほど焼いた)
- (3) 生ハムにクリームチーズを塗り、そこにベビーリーフ、いちごの順にのせて巻いていく。
- (4) (3) をフランスパンにのせて、仕上げにオリーブ油を回しかけて完成。