



なすとコンフのタルティーヌ

秋なすのおいしさとコンフは、相性抜群！パンやバケットといっしょに。

★ 材料(2人分) ★

- コンフ(プレーン) 大さじ2
- なす 1本
- グリーンオリーブ(種無し) 3粒
- ライ麦パン 2枚(カンパーニュやバケットでも)
- ベビーリーフ 適宜



コンフ(プレーン)使用

★ 作り方 ★



- 1 なすは縦半分に切り、ホイルにくるんで200℃のオーブンで30分焼く。



- 2 茄子の身をくり抜き、包丁で細かく刻む。グリーンオリーブも細かく刻み、合わせてペースト状になるように細かく刻む。



- 3 ボールに2、コンフ(プレーン)を入れ、よく混ぜあわせる。



- 4 パンに塗って、トースターで5分焼く。



- 5 皿に盛り、食べやすい大きさに切って、ベビーリーフをちらしたらできあがり。

POINT 広沢さんの料理のポイント♪

なすはペースト状になるまで包丁で丁寧に刻むこと。



TASTE 料理の感想

出来上がったタルティーヌをカンパーニュにのせて焼き上げることで、香ばしくて豊かな味わいが楽しめます。食事のシーンにあわせて、朝食にも、ちょっとしたパーティなどのおつまみにも。