

イタリアン風ガーリックトースト

シンプルですが、とてもおいしい簡単イタリアンです。

トマトの水分がしみこまないうちにお召し上がり下さい。

【材料】

トマト 4 個、バジルの葉 4 枚、フランスパン 8 枚分、にんにく、
ヴァージンオリーブオイル、塩、胡椒、オレガノフレーク

【作り方】

- A. ①トマト 4 個を 5~7mm 角のさいの目に切る。
②バジルの葉 4 枚を粗く刻む。
- B. A をボウルに入れ、塩少々、オレガノフレーク小さじ 1 杯、ヴァージンオリーブオイル適量を入れ混ぜる。
※トマトを潰さないように注意！！
- C. ①フランスパン 8 枚分に切る。
②トースターでカリカリに焼く。
③②にニンニクをすり込み、塩、胡椒を適量、ヴァージンオリーブオイルを少々ふりかける。
- D. C に、B をのせ完成。