

ズッキーニとトマトのオープンサンド



材料（4人分）

ズッキーニ	… 1本
トマト	… 中2個
オリーブオイル	… 大さじ2
ニンニク	… 1片
バジルの葉	… 数枚
粒コショウ	… 少々
フランスパン	… 4切れ
とろけるチーズ(スライス)	… 2枚

作り方

- 1)ズッキーニとトマトは皮付きのまま5mmの輪切りにする。
- 2)熱したフライパンでオリーブオイルを温め、うす皮をむいたニンニクを入れて香りづけし、取り出しておく。
- 3)②のフライパンに①を入れ、ズッキーニに火が通るまで中火で焼き、みじん切りにしたバジルの葉と粒コショウで味と香りをつける。
- 4)フランスパンに②のニンニクをこすりつけ、③の焼き汁を塗る。その上にトマト、ズッキーニ、チーズの順でのせていき、オーブントースターでチーズがとろけるまで焼いたらできあがり。



ズッキーニとトマト、チーズの相性抜群！



JAこうか
旬のレシピ集

<http://ja-kouka.shinobi.or.jp/food/recipe/>

他のレシピはこちら!!

