

お料理 クリップ

おはよう！ 休日の朝ごパン

本文レシピ / 大阪ガスクッキングスクール

撮影 / 東谷幸一

フランス風のオープンサンドを、
和テイストで親しみやすく。
ゆっくりしたい朝はこれで決まり。

春野菜の 和風タルティーヌ



■材料 (4人分)

バゲット……………15^{センチ}長さ×2本→半分に切る
新ジャガ……………80^{グラム}
アスパラガス……………2本
スナップエンドウ…6本
塩、コショウ……………各少々

チリメンジャコ……………10^{グラム}
ピザ用チーズ……………50^{グラム}

A [マヨネーズ……………大さじ3
合わせ味噌……………大さじ1] →よく混ぜる

■作り方

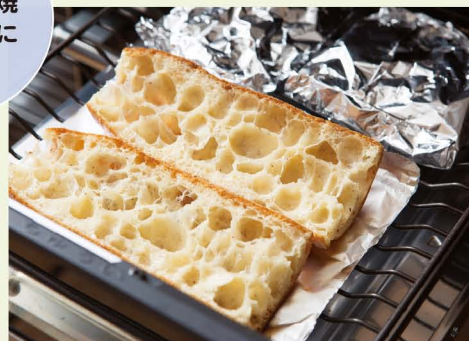
1 新ジャガは2^{センチ}厚さに切る。アスパラガスは根元とハカマを取って3^{センチ}長さの斜め切りに、スナップエンドウは筋を取ってサヤを開く。

2 野菜類に塩、コショウを振り、アルミ箔はくに包んでグリル*で焼く。さらにバゲットを並べて2分焼く(写真)。

3 バゲットにAを塗り、野菜類、チリメンジャコ、チーズをのせ、グリルで2分焼く。

*グリルは上下強火。焼き時間は目安です。

野菜とバゲットの下焼きを同時に仕上げる



■野菜はグリルで焼いて旨味を凝縮。先に新ジャガを4分ほど包み焼きした後、残りの野菜を加えます。

