

シラスのブリスケッタ

～シラス料理～

(約2～3人分)



■材料

シラスのオリーブオイル漬け	適量
バケット	1本
バジル	適量

■作り方

- ① バケットは1センチ厚さに切り、シラスが浸かっているオイルを塗ってカリッと焼いておく
- ② ボウルにオリーブオイル漬けのシラスを取り出し、バジルのみじん切りを加え、塩・胡椒で味を調える
- ③ ②をバケットの上に載せ、あればバジルの葉も飾り、頂く