

## カ ナ ッ ペ

材料(10人分)

バゲット(フランスパン)の薄切り(5mm厚)30枚、ニンニク1カケ

<タラモ>

ジャガイモ2個、タラコ1/2腹、マヨネーズ適量、塩・黒コショウ適量、黒オリーブの薄切り10枚、ルッコラ30枚

<サーモンとトマト>

サーモン(刺身用)100g、トマト1個、スモークサーモン75g、ケーパー20g、リーフレタス3枚、生クリーム

25cc、ブイヨン30cc、E X V(エクストラ・バージン・オリーブ油)適量、レモン汁適量、塩・コショウ適量

<生ハムとクリームチーズ>

生ハム10枚、クリームチーズ100g、玉ネギ1/4個、塩適量



作り方

1 バゲットの上面に切ったニンニクをこすりつけ、オーブンで軽く焼く。

<タラモ>

1 ジャガイモをゆでて、荒くつぶす。これに皮を除いたタラコを混ぜ、マヨネーズ、塩・黒コショウで和える。

2 バゲットの上にルッコラ3枚を敷き、1を載せ、上に輪切りにした黒オリーブを飾る。

<サーモンとトマト>

1 トマトは湯むきして種を取る。トマトとサーモンを1cm角に切る。これをボウルに入れて、ケーパー、E X V、レモン汁で和えて、塩・コショウで味を調え、冷やしておく。

2 スモークサーモン、ブイヨン、生クリームをミキサーにかけ、塩・コショウで味を調え、冷蔵庫で30分程度寝かす。

3 バゲットの上に適当な大きさにちぎったリーフレタスを載せ、2を塗り、上に1を載せる。

<生ハムとクリームチーズ>

1 玉ネギを薄切りにし、塩もみして絞って水気を切る。クリームチーズに玉ネギを混ぜる。

2 バゲットの上に1を載せ、上に生ハムを載せる。

料理のポイント

ホームパーティーに最適の料理です。彩りよく仕上げましょう。