

トマトムース、アンチョビー、クリスプブレッドと一口サイズの水牛モッツァレラチーズ



調理時間: 15 min.

難易度: 難易度低

原材料 (4人分)

● 原材料

- パッサータディポモドーロ (裏ごしトマト) トマトピューレ 700g 150 g
- パン
- アンチョビー 12切れ
- 一口サイズの水牛のモッツァレラチーズ 12個
- 生クリーム 250 g
- None
- None
- None

このレシピに使用された材料:



下準備

生クリーム、塩、エキストラバージンオリーブオイルに パッサータ ディ ポモドーロ（裏ごしトマト）ートマトピューレ を混ぜて、クリームサイフォンに入れる。

上記のものを二つ用意し、サイフォンをよく振り、30分冷蔵庫で寝かせる。

パンを薄く切り、適量のエキストラバージンオリーブオイルとコショウで味付けをしてオーブンでカリッと焼く。

お皿に全ての材料を並べ、最後にトマトムースをかけて出来上がり。