

## オイルサーディンとレンコンのオープンサンド



調理時間: 10 min.

難易度: 難易度低

### 原材料 (2)

#### ● 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 適量
- オイルサーディン 6尾
- シュレッドチーズ 適量
- レンコンスライス 10枚程度
- 大葉千切り 2枚
- オリーブ油 適量
- 食パン 2枚
- 黒胡椒 少々

このレシピに使用された材料:



## 下準備

- ①フライパンにオリーブ油をあたため、レンコンスライスを入れて炒め、黒胡椒をふる。
- ②食パンにpomiトマトソースを塗り、レンコンとオイルサーディンを乗せてシュレッドチーズを乗せる。
- ③トースターでチーズが溶けるまで焼き、器に乗せて大葉をちらす。