



ハッピーレシピ辞典



「宮武将吾のランチパーティー 2015年11月19日より」

「ロイヤルブレッド」のブルスケッタ 宮武将吾のランチパーティーレシピ



- 1 トマト(皮をむき、種をとる)、バジルの葉、ニンニク、塩、胡椒、オリーブオイルを、ミキサーで粗めのジュース状にする。
- 2 **ロイヤルブレッド**を10cm×5cm長方形の大きさに切りそろえ、オーブンで両面を焼く。
- 3 焼いたパンの上に、1のトマトソースを塗り、完成。

🍷 材料(4人分)

トマト	1個
バジルの葉	5枚
ニンニク	2片 (みじん切り)
ロイヤルブレッド	10cm×5cm長方形に切り揃えたもの 1人分2枚
オリーブオイル	50cc
塩、胡椒	適量

🍷 レシピで使用している商品のご紹介



ヤマザキ
「ロイヤルブレッド 6枚」