

■レシピ

秋野菜と鯖缶のアヒージョ

【材料(2~4人分)】

- A { れんこん…100g
さつまいも…1/2本(120g前後)
エリンギ…1本
- 鯖缶…1缶
にんにく…1片
ローリエ…1枚
BOSCO エキストラバージンオリーブオイル…適量(1カップ前後)
カマンベールチーズ…1/2個(4等分する)
黒こしょう…お好みで
BOSCO シーズニングオイル レッドペッパー…お好みで
バゲット…適量



【作り方】

- ① Aの材料をすべて2センチ角くらいの大きさにカットする。
- ② 鯖缶の汁、①のれんこん、さつまいも、エリンギの順に鍋に重ねて入れ、間に鯖缶の身と潰したにんにく、ローリエを入れて、「BOSCO エキストラバージンオリーブオイル」を食材の8分目くらいまで浸かるように流し入れる。
- ③ 中火にかけ、ふつふつしてきたら少し火を弱めて蓋なしで20分程、れんこんとさつまいもが柔らかくなるまで煮込む。(途中食材がオイルに浸かるくらいかさが落ちてきたら、天地を返すように時々かき混ぜる)
- ④ 火を止めてカマンベールチーズを隙間に入れ、黒こしょうを振り、「BOSCO シーズニングオイル レッドペッパー」をお好みでまわしかける。
- ⑤ スライスしたバゲットを添えていただく。

季節のフルーツとモッツアレラのピンチョス&ブルスケッタ

【材料(各2~4個分)】

- 季節のフルーツ(シャインマスカット4~6粒、柿1/2個などお好みで)…適量
ミニモッツアレラチーズ…6粒
生ハム…4~6枚
グリーンオリーブ(種無し)…4~6粒
お好みのフレッシュハーブ(バジル、ミント、セلفイーユなど)…適量
バゲットスライス…4枚
クリームチーズ…小さじ4程度
黒こしょう…少々
BOSCO シーズニングオイル レモン&オリーブオイル…少々



【作り方】

- ① フルーツは盛り付けしやすい形、大きさにカットする。ブルスケッタ用のモッツアレラ2粒を半分に切る。生ハムは1枚を縦、横に手でちぎって2~4等分にする。グリーンオリーブは2~3枚にスライスする。
- ② <ピンチョス> ピンチョスに上から、切っていないモッツアレラ、ハーブ、生ハム、フルーツ、ハーブ、生ハム、フルーツの順に刺す。これを4本作る。
- ③ <ブルスケッタ> スライスして軽くトーストしたバゲットに、クリームチーズを1枚につき小さじ1ずつ塗り、その上に生ハム、モッツアレラ、お好みのフルーツをのせ、ハーブと黒こしょうを飾る。
- ④ 仕上げに「BOSCO シーズニングオイル レモン&オリーブオイル」を全体にまわしかける。