

♪ 簡単なのに、本格美味しい。

プチトマト&オリーブオイルのディップ



＼おすすめ／

材料 ※2～3人分

プチトマト	1パック（10粒程度）
オリーブオイル	大さじ1
塩コショウ	適量
粗びき黒コショウ	適量



石是全粒粉と
オリーブオイルのパン

作り方

1. プチトマトを横1/2にスライスし、耐熱皿にのせ
余熱したトースターで10分程度焼く。
2. 1にオリーブオイル、塩コショウ、粗びき黒コショウを
入れ、混ぜ合わせる。
3. トーストしたパンにのせて、できあがり！

パーティメニューにも、
おつまみにも、おすすめです。



チーズと
合わせても
美味しい～！

