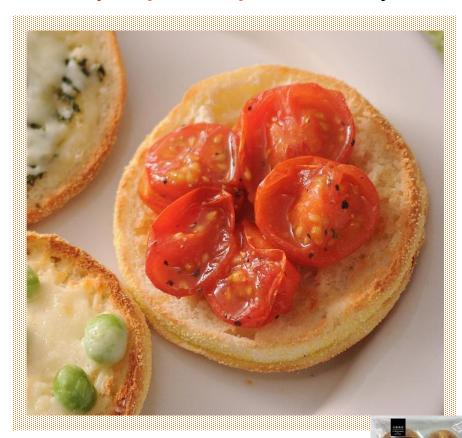
プチトマト&オリーブオイルのディップ



パーティメニューにも、おつまみにも、おすすめです。

材料

※2~3人分

プチトマト 1パック (10粒程度) オリープオイル 大さじ1 塩コショウ 適量 粗びき黒コショウ 適量 \おすすめ/



石是全粒粉と オリープオイルのパン

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にオリープオイル、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!



チーズと 合わせても 美味しい~!

