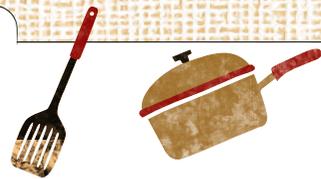




地産地消レシピ



取り合いになるおいしさ！ ガーリックチーズトースト

一般的なガーリックトーストとは違う姿ですが
食べる時のパフォーマンスはこちらが圧勝！

メインそっちのけで主役級になるおいしさです♡

アルミホイルを開けた瞬間の香りに食卓がドヨめきますよ！



***👑
レシピ・写真 森 映子

Profile

神戸在住・香川県に縁のあるフード
コーディネーター。企業やカフェのメ
ニュー開発や、販売促進用のフード
スタイリングなどを手掛ける。技巧
を凝らしたトーストアートがインス
タグラムで注目を集め、現在フォロ
ワー数4万人。

インスタで
Check!



材料(2人分)

ニンニク(大)…2~3片(量はお好みで調整)
フランスパン…15cmサイズ使用(長い場合はカットする)
バター…30g
ピザ用チーズ…50g
(あれば)パセリみじん切り…大さじ1



MEMO

- パンは短くて太めのフランスパンが作りやすい! カンパーニュやブルなどいろんなパンで試してみてください。
- ニンニクはぜひたっぷり! みじん切りも加えて存在感マシマシに。
- チーズはモッツアレラ系を使うとよく伸び〜る!
- 芳しい風味は多幸感と背徳感のせめぎ合い。休みの前の日に食べることをおすすめします(笑)。

作り方



- ① ニンニクは皮をむいてすりおろします。よりニンニクを感じたい方は半分をみじん切りにしてください。
- ② 室温に戻して柔らかくしたバターに①と(あれば)パセリのみじん切りを加えて混ぜます。
- ③ フランスパンに1.5cm幅の切り込みを深く入れます(下まで切ってしまうように!)。底のつながっている部分近くに、片側だけ横からも切れ込みを入れるとパン一切れが取りやすくなります。
- ④ ③のパンの切れ込みに②のガーリックバターを塗り、ピザ用チーズをギュギュと押し込んでいきます。アルミホイルでぴっちり包んでトースターで10~15分焼いたら完成! 180℃のオーブン約15分でもOKです。

1人分

約492kcal*

*ニンニク3片24g、フランスパン15cm210g
として熱量をアプリで計算しています