



ブルスケッタ ディル香るアンチョビクリームチーズ

クリームチーズにアンチョビを合わせた間違いのない組み合わせ。ディルとライムを加えて爽やかに仕上げました。

【作り方】

- ①アンチョビ&黒オリーブソースR 3gとクリームチーズ30gを混合し、お好みでディル・ライム適量を加える。
- ②ガーリックトースト2枚に①をトッピングする。
- ③ピンクペッパー適量をトッピングする。



ブルスケッタ トマトとタコのアンチョビ和え

具材をアンチョビソースと和え、アヒージョのような味わいに仕上げた、具沢山のブルスケッタです。

【作り方】

- ①トマト・タコ・ボイルしたブロッコリー適量をカットする。
- ②白ワインビネガー、オリーブオイル、塩、黒こしょう、砂糖を混合して乳化させておく。
(白ワインビネガー：オリーブオイル＝1：2程度)
- ③アンチョビ&黒オリーブソースR 5gと①と②を混合し、パセリを加え、軽く混ぜる。
- ④ガーリックトースト2枚に③をトッピングする。

アンチョビ&黒オリーブソースR



パン生地に染み込みにくい、こだわりの物性です。
トッピングやサンドイッチにも、ぜひお試しください◎



▶本格的な味わい

粗く潰した黒オリーブの風味に、アンチョビソースのコク・塩味を絶妙なバランスで合わせました。イタリア産オリーブオイルで全体を香り高く仕上げた本格的な味わいです。

▶手軽にワンランクアップ

フランスパンの2次加工やチーズ・野菜などと合わせ、味わいのアクセントに。手軽に高級感とコクをプラス出来るソースです。

賞味120日 400g×6pc

