

カリフォルニア・レーズンを使ったメニュー開発セミナー  
～スペイン料理とのであい～



## ミガス すぺいん亭風

講師：村田禮三氏（「すぺいん亭」オーナーシェフ）

### 材料（4～6人分）

フランスパン…………… 1/2本  
レーズンペースト…………… 50g  
オリーブオイル…………… 30cc  
グリーンオリーブ…………… 30コ  
ニンニク…………… 適量

### 作り方

1. フランスパンを1cmの厚さで輪切りにし、オーブンでトーストする。（薄く色付く程度、150℃で15分位）
2. 片面にニンニクを軽く擦り込む。
3. もう一方の片面にレーズンペーストとオリーブオイルを練り合わせたソースを薄く塗る。
4. 1.5～2cmに切って皿に盛り、グリーンオリーブをちらす。