



カボチャとレーズンのサントモール・ショー

材料

カボチャのペースト…………… 30g
バルサミコレーズン…………… 大さじ2
※鍋にバルサミコ100ccを入れ軽く
沸騰させ火をとめ、レーズン50gを
入れ漬け込む。
クルミ…………… 5g
サントモールチーズ (2cmカット) …… 1片
ローズマリー…………… 少々
オリーブオイル…………… 適量

作り方

1. バケツ型のパンを、3.5cmにカットする。
2. カボチャのペーストを塗り、バルサミコレーズン、クルミをのせる。
3. サントモールをのせ、ローズマリーをのせる。
4. 240℃のオーブンで、7分焼く。
5. 焼き上がり後、オリーブオイルをかける。

<関連レシピ>

[コンプレイタリエンヌポムレザン](#)