



メディテラネサンド

材料

ペースト

レバーペースト…………… 100 g
リコッタチーズ…………… 150 g
あさつき…………… 適量

タコのマリネ

ゆでタコ…………… 130 g
玉葱（スライス）…………… 100 g
マリネ液…………… 適量
白ワインビネガー…………… 100 g
レモン絞り汁…………… 小さじ1
塩…………… 小さじ1
胡椒…………… 少々
オリーブオイル…………… 100 g

スパイシーシュリンプ

有頭えび…………… 1尾
スパイシーパウダー…………… 適量
チリパウダー…………… 30 g
パプリカ…………… 30 g
白胡椒…………… 5 g
ガーリックパウダー…………… 5 g
カレー粉…………… 1 g
カイエンヌペッパー…………… 5 g
クミンパウダー…………… 1 g

仕上げ

ミカンまたは
オレンジジャム…………… 大さじ1
カリフォルニアレーズン… 大さじ2
グリーンマスタード…………… 大さじ1
オリーブオイル…………… 大さじ1

トッピング

- 1 ブラックオリーブとピスタチオ
- 2 オイルサーディンとタイム
- 3 タコのマリネとレモン
- 4 茹でたジャガイモとツナ
- 5 茹でたブロッコリーとマヨネーズ
- 6 小貝柱のソテーとローストアーモンド
- 7 スパイシーシュリンプ
- 8 モッツアレラチーズ、プチトマトとバジル
- 9 ソテーしたペコロスとローズマリー
- 10 うずら卵とアンチョビ

作り方

ペースト

1. 混ぜ合わせる。

タコのマリネ

1. ゆでタコと玉葱をマリネ液であえる。

<関連レシピ>

コンプレイタリエンヌポムレザン

スパイシーシュリンプ

1. 有頭えびをソテーし、スパイシーパウダーをまぶす。

仕上げ

1. パンを2cm幅にカットし、断面にペーストを塗り、1～10のトッピングを飾る。
2. ミカンまたはオレンジジャムとレーズンを絡めたものを散らす。
3. グリーンマスタードとオリーブオイルを混ぜたものをかける。