

# とまと& しらすの カナッペ

(2人分)



## 材料

曾爾高原とまと	1個
釜揚げしらす	50g
すりおろしニンニク	1/2片
オリーブオイル	大さじ2
塩	適量
ブラックペッパー	適量
バゲット	お好み
大葉	お好み

## 作り方

1. 曾爾高原とまとは1cm角に切る。
2. ボウルに1としらす、すりおろしニンニク、オリーブオイル、塩とコショウを混ぜ合わせる。  
バゲットをトースターで焼く。
3. 焼いたバケットに2をのせ、お好みで刻んだ大葉をのせれば完成。

※バケットに2とチーズをのせ、トースターで焼いても◎!