

料理研究家  
えいさんの  
レシピ2



## ・ ころ柿とクリームチーズのトースト ・

### 材料

バゲット …… 3-4枚 (1.5cm厚)  
クリームチーズ …… 40g  
ころ柿 (3Lサイズ) …… 1個  
(小さめなら2-3個)  
くるみ …… 10g (粗く砕く)

塩 …… ひとつまみ (約0.3g)  
黒胡椒 …… 少々  
オリーブオイル …… 小さじ1  
バルサミコ酢 …… 小さじ1  
はちみつ …… 小さじ1/2

### 作り方

- 1) ころ柿はヘタを除き、薄くスライスする。くるみは粗く砕く。  
クリームチーズは室温に戻す。
- 2) ボウルにころ柿を入れ、塩・黒胡椒・オリーブオイル・バルサミコ酢・はちみつを加えて和える。
- 3) バゲットをトーストする。
- 4) トーストしたバゲットにクリームチーズを均一に塗る。
- 5) 和えたころ柿のをせ、くるみを散らす。仕上げに黒胡椒を挽く。