

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)	塩	…… ひとつまみ (約0.3g)
クリームチーズ	…… 40g	黒胡椒	…… 少々
ころ柿 (3Lサイズ)	…… 1個	オリーブオイル	…… 小さじ1
(小さめなら2-3個)		バルサミコ酢	…… 小さじ1
くるみ	…… 10g (粗く碎く)	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。くるみは粗く碎く。  
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) 和えたころ柿をのせ、くるみを散らす。仕上げに黒胡椒を挽く。