

KITCHEN はた屋



トマトを使った料理がおしゃれに変身！！今回は「トマトとクリームチーズのファルシ」の紹介です。ファルシは、フランス語で“詰める”を意味する言葉です。素材の旨みを逃すことなくぎゅっと閉じ込めるので、シンプルなのに旨みがたっぷり詰まっています。手順が簡単で、おしゃれで、そして美味しいものをというリクエストにぴったりの一品です。

#03 トマトとクリームチーズのファルシ



材料

- 中位のトマト2個
- クリームチーズ約100g（ガーリック風味がオススメ）
- 塩、胡椒 少々
- 細かくしたアーモンドか、胡桃か、ピーナッツ等（細かくしたナッツならなんでも良い）
- バージンオリーブ油少々（有れば彩りに、バジルかクレソン等緑色ならなんでも良い）

- ＜手順＞ ①トマトのヘタを取り横向きに半分に切り中の種をとる。
②クリームチーズをトマトに詰め、上から細かくしたナッツ少々と塩胡椒をかける。
③オーブントースターで表面がほんのり狐色になるまで焼く（2～3分かなあ？）
④お皿にバジル、クレソンと盛り付けてオリーブ油を掛けて出来上がり！



ポイントは、味付きのクリームチーズを使うことです。
やはり、一番のおすすめは、ガーリック風味です！

*キッチンをはた屋へ、うれしい感想が届きました！！

- アヒージョに挑戦しました！とってもとっても美味しかったー♥ニュースレターに書いてあったように、まさにオリーブオイルを楽しむものでした！弱火にかけるだけで完成するので、ホントに簡単。
- こんなにおしゃれなものが家で作れるなんて・・・すごい！！
キッチンをはた屋、素晴らしい 次はどんな一品かな～

