

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～

