

# ビーツとケツカソースのブルスケッタ



## < 材料 >

◎冷凍ビーツダイス … 80g  
トマト…2個    バジリコ…2枚  
調味料A    ニンニク…1/2片  
バルサミコ酢…小さじ1/2  
はちみつ…少々    塩コショウ…適量  
オリーブ油…20ml    バケット…1本

## < 作り方 > ※ビーツは解凍しておく

1. トマトを湯剥きし半分に切り種を取り角切りにする。
2. ボウルに調味料Aを入れ混ぜ合わせる。
3. しっかり混ぜたところにオリーブ油を少しずつ入れ混ぜ合わせ、ビーツ、トマトを入れ冷蔵庫で冷やす。
4. バケットを薄切りし、トーストする。
5. トーストに混ぜ合わせたソースをのせ完成。



イースタンフーズ株式会社

Eastern Foods