

帆立とクリームチーズの濃厚な旨味と甘味がキレのある辛口のビールを引き立てる！



帆立のクロスティーニ


材料 (2人分)

帆立 (刺身用) … 4個
バゲット (薄切り) … 4枚
アンチョビペースト … 小さじ1/2
クリームチーズ … 大さじ2
黒オリーブ (種抜き) … 2粒
オリーブオイル … 適量

- 1** トースターでバゲットをカリッと焼く。
オリーブは細かく刻み、帆立は粘りを出さないように包丁で手早くたたいてミンチ状にする。
- 2** バゲットにまずアンチョビペーストを薄く塗り、オリーブを散らす。
その上にクリームチーズを塗り重ねる。
- 3** さらに刻んだ帆立をたっぷりと覆うように盛り、
オリーブオイルを回しかけてどうぞ。



くりはら・とも 料理家として活躍するほか、築地で鮮魚店「クリトモ商店」を営む。クリトモ式の新しい魚の食べ方を提案するアイデアあふれるレシピが人気。著書多数。最新刊は『ひとりぶん、ふたりぶん 刺身パックでさかなつまみ』。YouTubeチャンネル「クリトモ式」も配信。



一口かじってビールをぐびっと。

アンチョビの塩味や
クリームチーズの酸味に、帆立の甘味。
噛みしめるごとにいろんな味がしてくる
楽しいビールつまみ。

だから全部混ぜてしまわないで、
層になるように塗り重ねる
ひと手間が大事なんです！