

# ツナとしめじのブルスケッタ



## 【材料 2人分】

・ ツナ(ライトタイプ)	1缶(80g)	・ S & Bブラックペッパー(あらびき)	小さじ 1/4
・ しめじ	1パック	・ S & Bタイム(ホール)	小さじ 1/4
・ マヨネーズ	大さじ2	・ バケット	4~6枚
・ 塩	小さじ 1/8	・ オリーブ油	小さじ2

## 【作り方】

- ① ツナは余分な油をきり、しめじは石づきをとって小房に分けておきます。
- ② フライパンにマヨネーズを熱し、ツナとしめじを炒めます。  
塩、ブラックペッパー、タイムで調味します。
- ③ バケットは薄切りし、オリーブ油を薄く塗りトーストします。  
②をのせていただきます。

## \* メモ \*

すがすがしい芳香とほろ苦さが特徴のタイム。

ツナ特有のいやな臭いを抑え、上品な一品へと導いてくれます。

ワインのお供にぴったりなオードブルメニュー。

ホットワインも会話もすすみます。

