



<材料>4人分

とまと豆腐	2分の1枚
クリームチーズ	約100g
クラッカー	12枚
バジルの葉	小さめ12枚
パプリカ	赤 2分の1
レモンスライス	4枚
ブラックオリーブ	2個
A	
バジルの葉	大 5枚
オリーブオイル	30cc
レモン汁	5cc
おろしにんにく	ひとかけら分
塩コショウ	適量

<作り方>

1. とまと豆腐とクリームチーズを薄切りにする。
2. クラッカーに1. を順番に乗せ皿に盛り付ける。
3. パプリカ、ブラックオリーブを適当な大きさに切り飾る。
4. バジルソースを作る。Aをフードプロセッサーに入れよく混ぜる。
5. 先ほど盛り付けたとまとにかける。