

OLTUS RECIPE



クリスマスピンチョス

そらみつの有機ブラックオリーブは食感がやわらかく、奥深いうま味が特長。シンプルな食材の組み合わせでも、ブラックオリーブのおいしさでワンランク上の味わいに。

材料 (2人分)

- 有機ブラックオリーブ 6個
- ミニトマト 3個
- かまぼこ (白) 30g
- アボカド 30g
- バジルの葉 6枚 (小さいもの)
- 岩塩・オリーブオイル お好みで



こちらを使用

そらみつ
有機ブラックオリーブ
種ぬき

世界で広く知られているカラマタ種を使用。柔らかくオリーブ本来の旨味が味わえます。赤ワイン、肉類、コクのあるお料理におすすめです。

作り方

- ①ミニトマトは横半分に切る。かまぼこ・アボカドは6等分に切る。
- ②ピンにかまぼこ→ミニトマト→アボカド→バジル→有機ブラックオリーブの順で刺す (計6本作る)。
- ③器に盛り付け、お好みで岩塩・オリーブオイルをかける。