

# セロリ



セロリはとても乾燥に弱い野菜なので常温での保存は避けましょう。常温で放置しておくと水分が抜けてシナシナになってしまいます。冷蔵庫で保存するようにしましょう。



お料理ママさん

使ったのは  
この商品!



※写真はイメージです。

## オープンサンド～ハリッサトマトソース～

調理時間  
20分

1人分  
612kcal

# オープンサンド～ハリッサトマトソース～

調理時間

20分

1人分

612kcal

## 【材料/1皿分】

- ハウス 魅惑のハリッサ……………8g
- カットトマト缶詰……………100g
- セロリ(みじん切り)……………20g
- にんにく(みじん切り)……………5g
- サラダビーンズ(ミックスビーンズ・缶詰)…40g
- ベーコン(1cm角切り)……………20g
- 塩……………少々
- オリーブ油……………適量
- パン・ド・カンパーニュ(1.9cm幅スライス)  
……………3枚(120g)
- 粉チーズ……………適量
- イタリアンパセリ(みじん切り)…適量

## 【作り方】

- ①フライパンにオリーブ油を熱し、にんにくを炒め香りを出しさらにセロリ、ベーコン、ミックスビーンズを炒める。
  - ②カットトマト缶、塩を加え炒め味を整える。
  - ③ボウルに②と「ハウス 魅惑のハリッサ」を加え混ぜハリッサトマトソースを作る。
  - ④カンパーニュを軽くトーストし③のソースをのせ、粉チーズ、イタリアンパセリをかける。
- ※1皿:2～3人でシェアするイメージです。