

## 塩サバで作るラグーのオープンサンド

準備（4人分）

塩サバ 1枚（片身）  
ホールトマト（カット）  
中タマネギ（みじん切り） 1個  
ニンニク 1片  
ローリエの葉 1枚  
白ワイン 100cc程度  
オリーブオイル 適量  
塩 少々  
黒胡椒 少々  
バゲット 1本  
イタリアンパセリ（パセリ）



手順

塩サバの小骨を処理して粗目に刻む。

フライパンにオリーブオイルをひき、潰したニンニクを弱火で温めて香りを付ける。

塩サバを入れて中火で軽く焦げるまで焼く。

白ワインを入れて焦げ目を洗うように混ぜる。

タマネギを入れて煮詰める。

ホールトマトとローリエを入れて水分が半分程度になるまで煮詰める。

塩、黒胡椒で味を調えて火を止めて粗熱を取る。

好みのサイズに切ったバゲットに乗せて出来上がり。