

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。