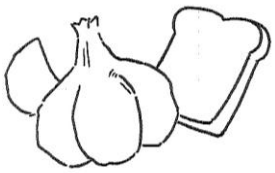
四街道市食材使いきりレシピ 2019

レシピ名	 ガーリックラスク — GARLIC RUSK —

レシピ考案者：四街道高校
料理研究部のみなさん

材料

- ☑ パンの耳 …… 4枚
- ☑ バター …… 20g（③で入れる用）／少し（①でぬる用）
- ☑ すりおろしにんにく（チューブ）…… 10g
- ☑ ドライパセリ …… 2つまみ
- ☑ グラニュー糖 …… 大さじ1（③で入れる用）／少し（④でかける用）

作り方

① パンにバターを20gとは別にぬる。

② 7分から10分 160℃のオーブンで焼く。（硬くなったらOK!!）

③ 焼いている間にボウルにバターを入れてクリーム状にして、にんにく・パセリ・グラニュー糖を入れて混ぜる。

④ 焼き上がったパンの耳に③をぬり、グラニュー糖を少しかける。

⑤ 150℃のオーブンで10分（焦げないくらい）焼いたら完成☆