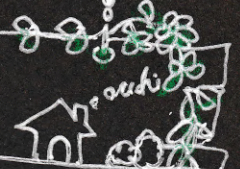


open

Menu

おうちパーティの
フィンガーフード Deli

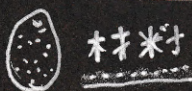


どれも
サンドイッチ用の
パンを1枚ずつ
使用します
カリカリに焼くのが
ポイントです

Recipe ① マグロと玉子のアボカドデュープ

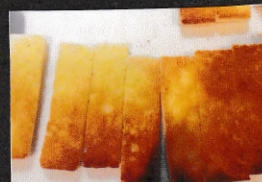


Recipe ② サモンの新り刺木とモッツアレラチーズ



材料

- ・まぐろ(刺身用) ... 8切れ
- ・しょうゆ ... 小さじ 1/2
- ・山芋 ... 2(5mm厚切)
- ・アボカド ... 1/2個
- ・ごま油 ... 小さじ 1/2
- ・レモン汁 ... 小さじ 1/2
- ・塩 ... 少々



((作り方))

- ① パンにバターぬり
オーブントースターで
カリカリに焼き4等分する
- ② マグロを食べやすい大きさに切り
しょうゆをこまめに5分漬ける
- ③ 山芋を輪切りに④で
和えておく
- ④ アボカドの中身を取り
スプーンでペーストにし
⑤と混ぜ合わせる
- ⑤ パンに④をぬり②③をのせる



材料



(1) ... パプリカ ... 1/4個 スライス

- ・サーモン(刺身用) ... 8切れ
- ・玉ねぎスライス ... 1/4個 スライス
- ・モッツアレラチーズ ... 4粒(粒タイプ)
- ・マリネ液
- ・エキオリブ油 ... 20ml
- ・酢 ... 大さじ 1
- ・オレンジジュース ... 大さじ 1/2
- ・塩、こしょう ... 少々

(トッピング)
・いくら
・バジルの葉を
小さくちぎる



((作り方))

- ① サーモンを食べやすい大きさにカットする
- ② マリネ液のオリーブ油と酢を合わせ
まぜ①とスライスした玉ねぎパプリカ
をバットにのせマリネ液につけ
20分程なじませる
- ③ パンにマリネしたサーモン、野菜をのせ
モッツアレラ、いくら、バジルの葉を
のせて完成