

cheese

チーズをたべたら

3種のフィンガーフード



エビと彩り野菜の
ゴルゴンゾーラソース

サーモンとモッツアレラ
のバジルソース和え

生ハムとカマンベール

材料(4人分)

- エビ…背わたから取っておく
- マッシュルーム…4個
- レンコンスライス…4個
- ブロッコリー(ボイル)…少々
- にんじん…少々(千切り)
- ミニトマト…2個(1つにつき1/2個)
- サニーレタス…少々

(ソース材料)

- バター
- 生クリーム…40ml
- 牛乳…20ml



作り方

- ①フライパンに油引き、えび、レンコン、マッシュルームを入れ火少なめ焼き色がついたら取り出しておく。
- ②①のフライパンにバターを入れ溶けたら弱火にして生クリームを加えフライパンを揺すりながら牛乳を加え乳化させる。火を消しゴルゴンゾーラチーズを加えたらソースの完成
- ③②にエビ、レンコン、マッシュルームを入れソースにからめる
- ④クラッカーにすべての具をのせて完成

材料(4人分)

- サーモン(刺身用)4切
- モッツアレラ(ミニサイズ)4個
- ミニトマト…2個(1/2カット)
- バジルソース(市販)…小さじ1/2
- EXオリーブ油…大さじ1



作り方

- ①バジルソースとオリーブ油を合わせる
- ②①に残り具材を加え和える
- ③②をクラッカーにのせ完成

材料(4個)

- 生ハム…4枚
- カマンベール…1/4個(さらに4等分)
- ぶどう…2粒(1/2にカット)
- クラッカー…4枚
- オリーブ油…少々

作り方

- ①カマンベールチーズをカット
- ②ぶどうを1/2にカット
- ③クラッカーに生ハム、ぶどう、カマンベールチーズをのせる
- ④仕上げにオリーブ油をかける

