

## ● イギリスレッドチェダー REDCHEDDAR



イギリスを代表するレッドチェダーチーズ。独特なポロポロとした食感が特徴で、クセが少なくマイルドな味わいのチーズです。

夏野菜とレッドチェダーチーズの  
ミニケーキサレ

材料 (6個分) (マフィン型)

イギリスレッドチェダー	.....	50g
□ パプリカ	.....	各50g
□ スズキニ	.....	
□ ベーコン	.....	
薄力粉	.....	120g
ベーキングパウダー	.....	小さじ2
卵	.....	2個
牛乳	.....	60cc
オリーブオイル	.....	大さじ1
	.....	大さじ3
塩・こしょう	.....	適量

イギリスレッドチェダーにあいます



ビール



サンドイッチ

## 作り方

調理時間15分 エネルギー  
(構成時間を除く) 238 kcal/1個

- 1 レッドチェダーチーズは7mm角、パプリカとベーコンは1cm角スズキニは5mm巾のいちょう切りにしオリーブオイル大1をひいたフライパンで軽く炒めて塩・こしょうをし、冷ましておく。
- 2 ボールに卵を溶きほぐし、牛乳、オリーブオイル大3を混ぜ合わせ塩・こしょうを振り、ふるった粉類を加えて混ぜ合わせる。
- 3 カットした具を加えて混ぜ合わせ、オープンシートを敷いた型に入れて、180度のオーブンで20~30分焼く。

● チーズにまつわる色々な情報が満載です! <http://www.chesco.co.jp>〒160-0003 東京都新宿区本塩町13番地  
お客様相談室 ☎ 0120-014-472

**チェスコ株式会社**

# Cheese Life

 volume  
**45**

## Cheese life vol.45 Contents

- サーモンのタルタルアペリフレ
- ペームスターゴートのそばと夏野菜のジュレサラダ
- 夏野菜とレッドチェダーチーズのミニケーキサレ



CHESCO

## ● タルタルアペリフレ TARTARE APERIFRAIS

フランスのフレッシュなクリームチーズのアソートタイプ。トレイに並んだチーズはそのままバーティなどのオードブルに活躍します。トマトとバジルが入ったイタリア風味、ピーマン、アサツキ、グリーンペッパーが入ったプロヴァンス風味、お好みに合わせて選べます。



イタリア風

プロヴァンス風

### サーモンのタルタルアペリフレ

#### 材料 (4人分)

タルタルアペリフレ	… 4個
サーモン (生食用)	… 60g
オリーブオイル	… 大さじ1/2
塩・こしょう	… 適量
レモン	… 適量
ディル	… 適量

タルタルアペリフレ にあります



シャンパン



白ワイン

#### 作り方

調理時間 **10分** / エネルギー **55 kcal/1個**

- 1 サーモンを5mm角に刻み、オリーブオイルを加え、塩・こしょうで味を調える。
- 2 4等分した **1** をスプーンにのせてタルタルアペリフレをのせる。
- 3 スライスしたレモンとディルを飾る。

## ● ベームスターゴート BEEMSTER GOAT

オランダ王室御用達チーズとして、親しまれている「ベームスター」のゴート (山羊乳) タイプのチーズです。山羊乳独特のクセは少なくマイルドで親しみやすく食べやすい味わい。



### ベームスターゴートのそばと夏野菜のジュレサラダ

#### 材料 (2人分)

ベームスターゴート	… 40g
茄子	… 40g
オクラ	… 1と1/2
ペビーリーフ	… 40g
蕎麦	… 120g
だし (濃縮タイプ)	… 25g
水	… 125cc
ゼラチン	… 2.5g
水 (ふやかす用)	… 10cc
オリーブオイル	… 小さじ2

ベームスターゴート にあります



辛口白ワイン



フルーティな赤ワイン

#### 作り方

(ゼラチン冷却時間を除く)  
調理時間 **20分** / エネルギー **349 kcal/1人**



- 1 鍋に白だしと水を温め、水でふやかしておいたゼラチンを加えて煮とかし、冷やし固める。
- 2 茄子はさいの目に切り、水にさらしてアクを抜き、オリーブオイルで色良く炒める。オクラは熱湯でさっと茹で冷水にとり、小口切りにする。
- 3 蕎麦は熱湯で時間どおりに茹で、冷水でよく冷やしオリーブオイルをまわしかける。
- 4 さいの目に切ったベームスターゴート **1** のジュレ **2** の茄子とオクラ、ペビーリーフをボールであえ皿に盛り、上にジュレをかける。