

● スチルトン STILTON

3大ブルーチーズのひとつ。表皮は茶色がかった灰色で、中身はやや硬めのねっとりとした組織の中に青カビが繊細な大理石模様を描いています。コクの中にピリッとした刺激とかすかな甘さを感じられ、上品な味わいが特長です。

スチルトンと
カキのグラタン

材料 (2人分)

スチルトン	…	10 g
カキ	…	10 粒
ほうれん草	…	1/2 束
白ワイン	…	100cc
生クリーム	…	100cc
卵黄	…	2 個
塩・こしょう	…	少々

スチルトン にあいます



ポートワイン



コクのある赤ワイン

作り方

調理時間 15分 エネルギー
425kcal/1人

(オーブンの焼き時間を除く)

- 1 カキは水気を拭く。ほうれん草は茹でて4cm長さに切る。
- 2 鍋に白ワインを入れて中火にかけ、約半量になるまで煮詰める。火を止めて生クリームと卵黄、スチルトンを加えて手早く混ぜ合わせ、再び弱火にかけてとろみがつくまで絶えず混ぜながら火を入れる。
- 3 耐熱皿にほうれん草とカキを並べ入れて塩こしょうをふり、2をまわしかけて250℃のオーブンで7～8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

51



Cheese life vol.51 Contents

- ロックフォールブラックパピヨンのハーブ&ハーブピッツァ
- 冬野菜とチーズのミネストローネポットパイ
- スチルトンとカキのグラタン

ロックフォールブラックパピヨン

ROQUEFORT
BLACK PAPILLON

2000年以上の歴史を誇る世界3大ブルーチーズのひとつ。

チーズの王様と言われ、シャープな青カビの風味と羊乳独特のコクと旨味が感じられるチーズです。



ロックフォール ブラックパピヨンの ハーフ&ハーフピッツァ

材料 (1枚 4人分)

ロックフォール ブラックパピヨン	…	60g
ピザ生地 (クリスピータイプ)	…	1枚
りんご	…	1/8個
ミニトマト	…	2個
アボカド	…	1/4個
はちみつ	…	適量
粗挽き黒こしょう	…	適量

ロックフォールブラックパピヨン にあいます



甘口の白ワイン



フルボディ赤ワイン

作り方

調理時間 25分 エネルギー
146kcal/1人

- 1 ロックフォールブラックパピヨンは厚さ5mmに切る。りんごは皮付きのまま、厚さ3mmのいちょう切りにする。ミニトマトは縦4等にし、アボカドは1cmの角切りにする。
- 2 ピザ生地にロックフォールブラックパピヨンをのせ、ピザ生地の半分にりんごをのせ、残りの半分にミニトマト、アボカドをのせる。
- 3 250℃に熱したオーブンで約15分焼く。仕上げに、りんごのピッツァにはちみつ、ミニトマトとアボカドのピッツァに粗挽き黒こしょうをふる。

スブリッツ

SBRINZ

スイスの中で最も歴史の古いチーズ。熟成期間が長く、とても硬く凝縮した味わいですので、薄くスライスしたり、おろしてお料理などにご利用できます。



冬野菜とチーズの ミネストローネポットパイ

材料 (4人分)

スブリッツ	…	60g
ベーコン	…	60g
白菜	…	2枚
にんじん	…	1/3本
ねぎ	…	1本
しめじ	…	1/2パック
にんにく	…	1片
トマト水煮缶	…	1缶
水	…	400cc
オリーブオイル	…	大さじ1
パイオン	…	1個
塩・こしょう	…	少々
冷凍パイシート	…	2枚
溶きたまご	…	適量

スブリッツ

にあいます



コクのあるビール ミディアムボディの赤ワイン



作り方

調理時間 30分 エネルギー
306kcal/1人

(煮込、オープンでの焼き時間を除く)

- 1 ベーコンは5mm幅に切る。にんにくはみじん切りに、それ以外の野菜は1cm角に切る。
- 2 鍋にオリーブオイルとにんにくを入れて中火にかける。にんにくの香りが出たらベーコンを加え、ベーコンの脂が出たら野菜も加えて炒め合わせる。野菜がしんなりしたらトマト水煮缶を崩しながら加え、水も加えて10～15分煮込む。塩こしょうで味を整える。
- 3 粗挽きとった②を器に盛り、スライスしたスブリッツをのせる。
- 4 半解凍してめん棒で軽くのばしたパイシートにフォークなどで穴をあけ、器の口径よりも一回り大きめにカットする。溶きたまごをパイのふちに塗り器にかぶせ、艶出しの溶きたまごを塗って230℃のオーブンで10～15分焼く。

