

● テテドモアンヌ TETE DE MOINE

スイス・ジュラ山脈の修道院が発祥のチーズです。かつて農民が修道士の頭の数だけチーズを貢献していたというエピソードから「修道士の頭」というユニークな名前がつけられたと言われています。ジロールという専用の削り器で削ると花びらのような形になります。香りと風味が強めのチーズですので、薄くスライスしてお楽しみ下さい。



ミートローフの テテドモアンヌ添え

材料 (4人分)

テテドモアンヌ	60g
合挽き肉	300g
ベーコン	5枚
玉ねぎ	1/2個(100g)
パセリ	適量
パン粉	40g
卵	1個
塩	小さじ 1/2
こしょう / ナツメグ	適量
プチトマト(赤・黄)	各 4個
ベビーリーフ	適量

テテドモアンヌ においます



辛口の白ワイン コクのある赤ワイン

作り方

調理時間 **30分** エネルギー
410kcal/1人

- 1 玉ねぎ、パセリはみじん切りにし、ベーコンは半分の長さで切る。
- 2 ボールに合挽き肉と①の玉ねぎ、パセリと **A** を加えてよく混ぜ合わせる。
- 3 耐熱ボールの中央に耐熱のプリンカップ又はコップを置き、ベーコンを少し重ねながら並べ、②を空気が入らないように詰め、ベーコンの端を挽肉側に少し押し込む。
- 4 ラップをかけて竹串で4～5箇所穴をあけ、電子レンジ(600W)で約7分加熱し、竹串を刺して透明な肉汁が出ればラップをかけた状態で10分ほど蒸らす。
- 5 中央のコップを取ってからお皿に返し、ミートローフの周りにベビーリーフ、プチトマトと一緒にスライスしたテテドモアンヌを添える。

●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

52

Cheese life vol.52 Contents

- ライ麦パンのロピオラハニー
- アスパラと新玉ねぎのリゾット ベームスター添え
- ミートローフのテテドモアンヌ添え

ロビオラ ROBIORA

工場から50km圏内の新鮮なミルクから作られたミルクィーで口当たりもなめらかなフレッシュチーズ。手作りの工程を重視し、昔ながらの製法で製品の味と品質を守っています。パンに塗ったり、お料理のアクセントとしてお召し上がりいただけます。



ライ麦パンの ロビオラハニー

材料（4人分）

ロビオラ	…	200g
ライ麦パン (スライス)	…	8枚
くるみ	…	80g
ドライいちじく	…	80g
はちみつ	…	大さじ4

ロビオラ にあいます



フレッシュな白ワイン スパークリング

作り方

調理時間 10分 エネルギー
661kcal/1人

- くるみは160℃のオーブンで5分ローストし、こまかく砕く。ドライいちじくは小さく切る。
- ライ麦パンを軽くトーストし、ロビオラをたっぷりぬる。
- くるみとドライいちじくを散らし、はちみつをかける。

ベームスタークラシック BEEMSTER CLASSIC



オランダ王室御用達のコクが製造する、18ヶ月間熟成の硬質チーズ。長期熟成により形成された味とコクが特徴。味わい深く濃厚な味わいです。

アスパラと新玉ねぎの リゾットベームスター添え

材料（4人分）

ベームスター クラシック	…	80g
新玉ねぎ	…	1個
マッシュルーム	…	4個
にんにく	…	2片
ベーコン	…	4枚
アスパラガス	…	6本
オリーブ油	…	大さじ2
米	…	2カップ
白ワイン	…	100cc
バター	…	20g
ブイヨンスープ	…	1200cc (水1200ccにつき固形スープの素2個)
塩	…	適量
ブラックペッパー	…	適量

ベームスタークラシック 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 20分 エネルギー
630kcal/1人



下ごしらえ A はみじん切りにする。
アスパラガスは固めに茹でて斜めにスライスする。

- オリーブ油をフライパンに入れて熱しAをしんなりするまで炒める。米を加えて炒め、白ワインとバターを加えて更に炒める。
- Bブイヨンスープを少しずつ加えながら約18分加熱し、アスパラガスを加え、塩で味を調える。
- お皿に盛りつけ、スライスしたベームスタークラシックのをせ、ブラックペッパーをふる。