



133

フレンチトーストの ブリアサヴァラン添え



ブリアサヴァランフレッシュ
Brülät Savarän



作り方

調理時間 15分
エネルギー
410 Kcal / 1人

材料 / 2人分

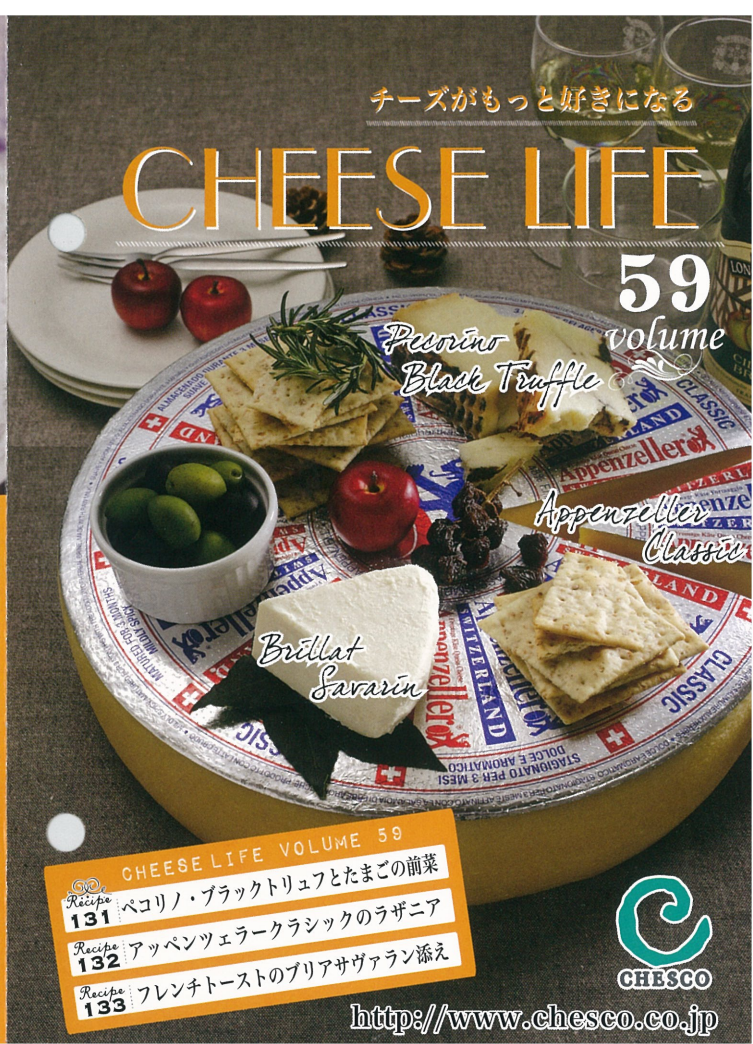
ブリアサヴァランフレッシュ	50g	B: [砂糖	大さじ1
バゲット	約1/3本	[レモン汁	小さじ1/2
バター	10g		
いちご	60g		
A: 牛乳	80cc		
卵	1個		
砂糖	大さじ1・1/2		
ラム酒	大さじ1 (お好み)		

- ① Aをボールに入れて表面に細かい泡ができるよう泡立て器でよく混ぜ合わせ、バットに流して3cm幅の斜めに切ったバゲットを並べ、途中上下を返してよく染み込ませる。
- ② 耐熱容器に縦半分に切ったいちごとBを入れて電子レンジ(600w)で1分加熱して冷ましておく。
- ③ フライパンにバターを溶かし、①を並べて中火で両面焼き、お皿に盛ってスライスしたブリアサヴァランフレッシュを乗せて②をかける。

チーズがもっと好きになる

CHEESE LIFE

59
volume



60
Recipe
131

CHEESE LIFE VOLUME 59
ベコリノ・ブラックトリュフとたまごの前菜

Recipe
132

アッペンツェラークラシックのラザニア

Recipe
133

フレンチトーストのブリアサヴァラン添え



チェスコ株式会社

〒160-0003 東京都新宿区本塩町13番地
お客様相談室 ☎ 0120-014-472



CHESCO

<http://www.chesco.co.jp>



131

ペコリノ・ブラックトリュフと たまごの前菜



ペコリノ・ブラックトリュフ
Pecorino Black Truffle



作り方

調理時間 15分
エネルギー
150 Kcal / 1人

材料 / 4人分

ペコリノ・ブラックトリュフ	60g
卵	4個
塩	適量
セルフィーユ	適量

- 鍋にたっぷりの湯を沸かして常温に戻した卵を入れ、弱火で7分茹でて冷水に取る。粗熱が取れたら皮をむく。
- 半分に切った卵をお皿に盛って塩をふり、薄切りにしたペコリノブラックトリュフをのせる。セルフィーユを飾る。



132

アッペンツェラークラシックのラザニア



アッペンツェラークラシック
Appenzeller Classic



作り方

調理時間 20分
(焼く時間は含まず)
エネルギー
635 Kcal / 1人

材料 / 4人分

アッペンツェラークラシック	200g
ラザニア用パスタ	8枚
ミートソース (市販)	600g
生クリーム	200cc
茹でたほうれん草	1束分
パセリ (みじん切り)	適量

- アッペンツェラークラシックをスライスする。
- ラザニア用パスタを表示時間通り茹でる。
- ミートソースに生クリームを混ぜる。
- 耐熱皿に③、ほうれん草、アッペンツェラークラシック、パスタを順番に重ねていき、最後に②とアッペンツェラークラシックをのせて、200℃のオーブンで30分焼き、パセリを散らす。