

# ベームスターズプリングミルクの ブラジル風揚げパイ



ベームスターズプリングミルク  
*Beemster Spring Milk*

How to Cook

作り方

調理時間 25分  
エネルギー  
830 Kcal/1人

材料 / 4人分

ベームスターズプリングミルク (薄切りに)	120g	塩、こしょう	少々
オリーブオイル	大さじ2	ケチャップ	大さじ6
にんにく(みじん切り)	1片	茹でたほうれん草	1束分
玉ねぎ(みじん切り)	1/2個	冷凍パイシート	4枚
牛豚合い挽き肉	240g	揚げ油	適量
		粒マスタード(適量・分量外)	

- フライパンにオリーブオイルを入れ、にんにく、玉ねぎ、牛豚合い挽き肉を炒め、塩、こしょう、ケチャップで味を調える。
- 半切したパイシートの手前半分に、ほうれん草、ベームスターズプリングミルクを置き、残り半分をかぶせて包み、端をフォークでおさえる。  
※お好みで、パイシートに粒マスタードをぬる。
- 180℃の油で3分～5分揚げる。

チーズがもっと好きになる

# CHEESE LIFE

Feta with  
Black Olive

61  
volume



*Beemster  
Spring Milk*

*Pici d'Angloys*

CHEESE LIFE VOLUME 61

Recipe 137 ビエダングロワと新れんこんのピッツア

Recipe 138 フェタキューブオリーブのトマトココット

Recipe 139 ベームスターズプリングミルクのブラジル風揚げパイ

## ピエダングロワと 新れんこんのピッツァ



ピエダングロワ  
*Pie d'Anglois*



How to  
Cook

作り方

調理時間 20分  
エネルギー  
277 Kcal / 1人

### 材料 / 4人分

ピエダングロワ	1個
ちりめんじゃこ	大さじ2
新れんこん	1節
大葉	12枚
ピザクラスト(薄手)	2枚
ブラックペッパー	適量

- ① ピエダングロワは12等分に切る。れんこんはスライスする。
- ② ピザクラストにれんこんと大葉を並べ、ちりめんじゃこを散らしてピエダングロワをのせる。
- ③ オープントースターで約7~8分、ピザのフチがキツネ色になる程度に焼き、ブラックペッパーをふる。

## フェタキューブオリーブの トマトココット



フェタキューブオリーブ  
*Feta with Black Olive*



How to  
Cook

作り方

調理時間 20分  
エネルギー  
146 Kcal / 1人

### 材料 / 4人分

フェタキューブオリーブ	1パック
トマト	4個
じゃが芋	1個
キュウリ	1本

- ① トマトの上部を切り落とし、中身をくり抜きトマトカップを作る。
- ② じゃが芋は角切りにして柔らかくなるまで茹で、キュウリも角切りにする。
- ③ フェタキューブオリーブとトマトの中身、じゃが芋、キュウリを混ぜ合わせ、塩、コショウで味を調える。
- ④ トマトカップに③を入れる。