

サンタンドレのミルクレープ風 ピンチョス



サンタンドレ
Saint Andre



How to
Cook

作り方

調理時間 5分
エネルギー
1026kcal / 1個

材料 / 1個分

サンタンドレ	1個 (200g)
スモークサーモン	4枚
グリーンオリーブ (もしくはブラック)	6粒
ピン	6個

- ① サンタンドレを横 3 枚にスライスする。
- ② スライスした間にスモークサーモンを挟む。
- ③ 上部にオリーブを並べ、ピンで刺す。



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

チーズがもっと好きになる

CHEESE LIFE

62
volume

Mimolette

Taleggio

Saint Andre

CHEESE LIFE VOLUME 62

Recipe 140	タレggioと蟹のリゾット
Recipe 141	ミモレットとかぼちゃのミニマフィン
Recipe 142	サンタンドレのミルクレープ風ピンチョス



CHESCO

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

タレツジオと蟹のリゾット



タレツジオ
Taleggio



作り方

調理時間 30分
エネルギー
443 Kcal / 1人

材料 / 4人分

タレツジオ(角切り)	160g	ドライトマト	20g
オリーブオイル	大きさ2	洋風スープの素	2個
バター	20g	水	600cc
にんにく(みじん切り)	1片	蟹(缶詰)	100g(汁も含む)
玉ねぎ(みじん切り)	1/2個	トマト(湯むき)(角切り)	1個
米	1カップ	塩、こしょう	適量
白ワイン	100cc	セルフィーユ	適量

- ① 洋風スープの素を溶かした水にドライトマトを浸して戻し、細かく切る。
- ② フライパンにオリーブオイルと半分のバターを入れ、ドライトマト、にんにく、玉ねぎを炒め、米を加えてさっと混ぜたら白ワインを加えてアルコールをとばす。
- ③ スープを少しずつ加えながら弱火で 20分加熱し、タレツジオ、蟹、トマト、残りのバターを加えて炒める。
- ④ 塩、こしょうで味を調え、器に盛りつけセルフィーユを飾る。

ミモレットとかぼちゃのミニマフィン



ミモレット6ヶ月
Mimolette



作り方

調理時間 50分
(下準備 約30分
焼き時間 約20分)
エネルギー185 Kcal / 1個(かぼちゃの種2gの場合)

材料 / マフィン型小10個分

ミモレット6ヶ月	50g	A 薄力粉	120g
バター	60g	ベーキングパウダー	小さじ1
グラニュー糖	50g	シナモン	小さじ1/2
ブラウンシュガー	35g	かぼちゃ	1/8個
卵	1個	かぼちゃの種	適量
牛乳	60ml		

- ① ボウルにバターを入れ柔らかくなるまで泡立て器で混ぜ、砂糖を加えさらに白っぽくなるまで混ぜ合わせる。
- ② ①に溶き卵を少しずつ加え混ぜる。
- ③ ②に牛乳と、ふるいにかけて材料 A を交互に加えてゴムベラで混ぜ合わせる。
- ④ ③にレンジで柔らかくしたかぼちゃの角切りと、おろしたミモレットを混ぜ合わせる。
- ⑤ マフィン型に④を入れ、かぼちゃの種、お好みで角切りにしたミモレット(分量外)を乗せ 180度のオーブンで15~20分焼く。