

パヴェダフィノアとサーモンのフリット



パヴェダフィノア
Pavé d'Affinois



作り方

調理時間 約20分
エネルギー
323kcal/1人

材料 / 4人分

パヴェダフィノア	1個	揚げ油	適量
スモークサーモン	8枚	レモン	適量
ディル(細かく刻む)	2枝	クレソン	適量
A 薄力粉	70g		
ビール	80cc		

- ① パヴェダフィノアを8等分し、スモークサーモンを巻き付ける。
- ② ボウルにディルとAを合わせて衣を作り、①をくぐらせて175℃の油で1~2分揚げる。
- ③ 器に盛りレモンとクレソンを添える。

チーズがもっと好きになる

CHESCO Cheese Cooking



Pavé d'Affinois

Boursin Cranberry

64
volume

*Castello Camembert
Garlic & Pepper*

CHEESE LIFE VOLUME 64

Recipe 146 キャステロカマンベール エッグスラッド
ガーリック&ペッパーのエッグスラッド

Recipe 147 豚肉のグリルブルサンクランベリー添え

Recipe 148 パヴェダフィノアとサーモンのフリット



CHESCO

キャストロカマンベール ガーリック&ペッパーのエッグスラッド



キャストロカマンベール ガーリック&ペッパー
Castello Camembert Garlic & Pepper

材料 / 4人分

キャストロカマンベール ガーリック&ペッパー	1個
ベーコン	2枚
じゃがいも	3個
牛乳	150cc
温泉卵(市販)	4個
塩・こしょう	適量

作り方

調理時間 約20分
エネルギー
110Kcal / 1人

- ① カマンベールは8等分する。
- ② ベーコンは5cmの長さに切ってトースターでカリカリに焼く。
- ③ じゃがいもは皮付きのまま1個ずつ濡らしたキッチンペーパーでくるみラップで包む。電子レンジで3～4分加熱し、柔らかくなったら皮をむいてフォークなどで滑らかになるまでつぶす。牛乳と合わせて塩・こしょうで味を調える。
- ④ ココットに③を盛りつけ(カマンベールは2切れ)て、温泉卵をのせる。ふんわりとラップをかけて電子レンジで1分加熱する。
- ⑤ お好みでバゲットを添える。(分量外)

豚肉のグリル ブルサンクランベリー添え



ブルサンクランベリー
Boursin Cranberry

材料 / 4人分

ブルサンクランベリー	100g	フリルレタス	8枚
豚ロース(とんかつ用)	4枚	紅芯大根	40g
ローズマリー	2枝	プチトマト	8個
EXバージンオリーブオイル	大さじ2		
塩・こしょう	適量		

作り方

調理時間 約15分
エネルギー
439 Kcal / 1人

- ① 豚肉の脂身と赤身の境に包丁で切れ目を数ヶ所入れて筋切りをし、塩・こしょうをする。
- ② フライパンにEXバージンオリーブオイルとローズマリーを入れて熱し、豚肉の中心に火が通るまで焼く。
- ③ 豚肉の両面がカリッと焼けたら器に盛り、ブルサンクランベリーを上のにせ、お好みの野菜を添える。食べやすくスライスした紅芯大根とちぎったフリルレタス、プチトマトを添える。