

クレムドサンタギュールdeポテトフライ



クレムドサンタギュール
Saint Agur Crème



作り方

調理時間 約20分
エネルギー
319kcal/1人

材料／4人分

クレムドサンタギュール 1個
じゃがいも 3個
揚げ油 適量
パセリ 適量
にんにくチップ 適量

- ① じゃがいもは皮付きのままひとくち大に切る。
- ② 160℃の油で3～4分ほど素揚げする。じゃがいもに火が通ったら180～190℃にし、カリッと二度揚げする。
- ③ ②を器に盛り、クレムドサンタギュールをのせてパセリとにんにくチップを散らす。

チーズがもっと好きになる

CHESCO

Cheese Cooking

65 volume

Robiola al tartufo

Saint Agur Crème


Apetina Feta

CHEESE LIFE VOLUME 65

Recipe 149 ロビオラトリュフのガレットコンプレ

Recipe 150 アペティーナフェタの冷製トマトパスタ

Recipe 151 クレムドサンタギュールdeポテトフライ

 CHESCO

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

ロビオラトリュフのガレットコンプレ



ロビオラトリュフ
Robiola al tartufo

作り方

調理時間 約20分

エネルギー

331Kcal / 1人

材料 / 4人分

ロビオラトリュフ	1個	卵	4個
そば粉	100g	ロースハム	8枚
水	240cc	サラダ油	適量
塩	小さじ1/2	粗挽きこしょう	適量
はちみつ	小さじ1	ルッコラ	適量

- ① ボウルにそば粉と塩を合わせ、半分の水を加えてよく混ぜる。残りの水とはちみつを加えて混ぜ、ラップをして半日ほど冷蔵庫で寝かす。
- ② 熱したフライパンにサラダ油をうすくひき、生地を流してフライパンを回しながら生地を丸く広げる。
- ③ 半分に切ったハムを4枚並べて中央に卵をのせ、白身が固まったらロビオラトリュフ(分量の1/4)をちらしてガレットの端を中央に折りたたむ。器に盛って粗挽きこしょうをふり、ルッコラを添える。
※市販のガレットでも代用できます。

アペティーナフェタの冷製トマトパスタ



アペティーナフェタ
Apetina Feta

作り方

調理時間 約20分

エネルギー

565 Kcal / 1人

材料 / 4人分

アペティーナフェタ	120g	にんにく(すりおろし)	1片分
スパゲティ(1.4mm)	320g	バジル(ちぎる)	8枚
トマト(小サイズ) 4個(約400g)	A	こしょう	適量
そら豆	20粒	EXバージン オリーブオイル	大さじ6

- ① そら豆はゆでて皮を剥く。トマトは湯剥きして食べやすい大きさに切り、1.5cm角に切ったアペティーナフェタと一緒にボウルでAと混ぜ合わせて冷蔵庫で冷やしておく。
- ② スパゲティは塩を加えたお湯で、表示時間より1分長くゆで、ゆで上がった水気を切って冷水にさらす。
- ③ ザルで水気を切り、さらにキッチンペーパーでしっかり水気を拭き取り、①のボウルに加えてよく混ぜて器に盛り、分量外のバジルを飾る。