



154

サントーバンときのこのアヒージョ

サントーバン
Le St-Aubin

材料 / 4人分

サントーバン	1個	エリンギ	1本
にんにく	1片	ミニトマト	4個
パセリ	適量	オリーブオイル	120ml
しいたけ	1個	塩	ひとつまみ
まいたけ	1/2パック	バゲット	(分量外)

調理時間 約15分
エネルギー
354kcal / 1人

- ① サントーバンは8等分に、にんにくは薄切り、パセリはみじん切り、しいたけ、まいたけ、エリンギは食べやすい大きさに切る。
- ② 小さめのスキレットにオリーブオイル、薄切りにしたにんにく、塩を入れ火にかける。にんにくが色づいたら真ん中にサントーバンを入れ周りにしいたけ、まいたけ、エリンギを入れる。
- ③ きのに火が通ったらミニトマトを入れ、火を止めパセリをふりかける。



チェスコ株式会社

〒160-0003 東京都新宿区四谷本塩町5番1号
お客様相談室 ☎0120-014-472

チーズがもっと好きになる

CHESCO
Cheese Cooking66
volume

CHEESE LIFE VOLUME 66

Recipe 152 バームスタープレミアとさつまいものガレット

Recipe 153 ゴルゴンゾラピカンテのプリン

Recipe 154 サントーバンときのこのアヒージョ



CHESCO

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



152

ベームスタープレミアとさつまいものガレット

ベームスタープレミア
Beemster Premier

材料 / 4人分

ベームスタープレミア	120g
さつまいも	1本(300g)
サラダ油	適量
塩・こしょう	適量

作り方

調理時間 約10分
エネルギー
240Kcal / 1人

- ① ベームスタープレミアはおろし金でおろす。さつまいもは千切りにする。(水にさらさない)
- ② 熱したフライパン(18cm)にサラダ油をひき、さつまいもを炒める。サッと火が通ったらベームスタープレミアと塩・こしょうを加え混ぜ合わせ、ヘラで形を整えフタをして両面蒸し焼きにする。
- ③ 食べやすい大きさにカットし器に盛る。



153

ゴルゴンゾラピカンテのプリン

ゴルゴンゾラピカンテ
Gorgonzola Piccante

材料 / ココット型4個分

ゴルゴンゾラピカンテ	30g	卵	1個
クリームチーズ	40g	お好みのフルーツ	ハーブ 適量
砂糖	20g	飾りのゴルゴンゾラピカンテ(分量外)	
牛乳	80cc		
生クリーム	80cc		

作り方

調理時間 約15分
(加熱時間を除く)
エネルギー
203 Kcal / 1個

- ① ボウルに常温に戻しておいたクリームチーズとゴルゴンゾラピカンテ、砂糖、卵を入れホイッパーで混ぜる。
- ② 人肌に温めた牛乳と生クリームを少しずつ加え混ぜ、ココットに入れる。
- ③ ココットを鍋に入れココットが半分浸かる程度のお湯を注ぎ、フタをして弱火で10分ほど火にかける。
- ④ 粗熱が取れたらお好みで、フルーツやハーブ、ゴルゴンゾラピカンテを飾る。