

# アメリカンクリームチーズの恵方巻



アメリカンクリームチーズ  
American Cream Cheese



How to  
Cook

作り方

調理時間 約20分  
エネルギー  
759kcal / 1本

材料 / 2本分

アメリカンクリームチーズ	80g	紫キャベツ	1枚
アボカド	1/2個	のり	全形2枚
レモン汁	10cc	酢飯材料	
サーモン刺身	160g	ご飯	500g
とびっこ	30g	酢	大さじ3
にんじん	1/3本	砂糖	大さじ3
きゅうり	1/2本	塩	小さじ1.5

- ① 温かいご飯にAを回し入れ酢飯を作る。
- ② アボカドは棒状に切りレモン汁をふつておく。にんじん、きゅうり、紫キャベツは千切りにする。アメリカンクリームチーズは絞り出し袋に入れる。
- ③ 巻きすのにりを敷き、その上に酢飯を広げ、具材を並べて巻く。
- ④ ③を輪切りにして、断面が見えるように器に盛る。



チーズがもっと好きになる

# CHESCO Cheese Cooking



Le Trou du Cru

67  
volume

Smoked Casu Marzu

Smoked Camembert

American Cream Cheese

Recipe 155 CHESCO Cheese Cooking vol.67  
ルトルデュクリュとお揚げのカナッペ

Recipe 156 カチョカパロスモークとスモークカンパペルの天ぷら

Recipe 157 アメリカンクリームチーズの恵方巻



## ルトルウ デュ クリュと お揚げのカナッペ



ルトルウ デュ クリュ  
*Le Trou du Cru*



作り方

調理時間 約15分  
エネルギー  
60Kcal / 1人



### 材料 / 4人分

ルトルウ デュ クリュ	1個	ブラックペッパー	適量
油揚げ	2枚	芽ねぎ	適量

- ① 油揚げは1枚を6等分に切り、トースターで5分ほど軽く焼き色がつくまで焼く。
- ② ①をいったん取り出して、12等分に切ったルトルウ デュ クリュをのせ、トースターでさらに焼く。
- ③ こんがりとし焼き色がついたら器に並べ、ブラックペッパーを挽いて刻んだ芽ねぎをのせる。

### 電子レンジで簡単においしく!

ルトルウ デュ クリュを耐熱容器に入れ、電子レンジ(500W)で約30秒温めると、トロトロに溶けます。パンに絡めておいしさも、楽しさも簡単にアップします。

## カチョカバロスモークと スモークカマンベールの天ぷら



カチョカバロスモーク  
*Smoked Casu Marzu*



スモークカマンベール  
*Smoked Camembert*



作り方

調理時間 約20分  
エネルギー  
377 Kcal / 1人

### 材料 / 4人分

カチョカバロスモーク	1個	天ぷら粉	100g
スモークカマンベール	1個	天ぷら粉(打ち粉用)	適量
タラ切り身	200g	揚げ油	適量
春菊	1/2束	抹茶塩	適量
りんご	1/2個		

- ① カチョカバロスモークは1cm幅に、スモークカマンベールは8等分に切る。タラの切り身は4等分に切り、春菊は5cm長さに、りんごは1cm幅のくし形に切り、塩水(分量外)につける。
- ② 天ぷら粉は表示の水分量の水を入れ混ぜる。チーズとタラに打ち粉を振る。それぞれの材料に衣をつけ 180℃の油で材料が浮いてくるまで揚げる。
- ③ 器に盛り抹茶塩を添える。