

プチサンドのオードブル



おすすめワイン

ラビリント・シャルドネ・フリッツァンテ

Ombra Chardonnay Frizzante

フランス 750ml

軽やかで爽やかな味わい。100%シャルドネから造られたフリッツァンテ（弱発泡性）ワインです。



AEONLIQUOR

マリアージュ
Recipe

材料(3人分)

<スモークサーモンサンド>

スモークサーモン★……………2枚
きゅうり……………1本
クリームチーズ★……………20g
パン（プレーン、厚さ約1.5cm）……………3cm×9cmの長方形、各2枚

<生ハムサンド>

生ハム★……………3枚
クリームチーズ★……………40g
パン（レーズン入り、厚さ約1.5cm）……………3cm×9cmの長方形、各2枚

★は、イオンリカーでお取り扱いしている商品です。
一部店舗ではお取り扱いがない場合がございます。

作り方

<スモークサーモンサンド>

- ①パン（プレーン）1枚の上面に、クリームチーズを塗り、その上に、スモークサーモンをパンの大きさにあわせてカットしてのせ、もう1枚のパンではさむ。
- ②きゅうりは、ピーラーでむき、軽く塩をして、でてきた水分をキッチンペーパーでふきとる。
- ③ラップを広げた上に②のきゅうりを少しずつ重なるようにななめ横に並べ、手前から5～6cmのところ、①のパンを横長にのせ、ラップを使いながら、パンの周囲にきゅうりを巻き付け、ラップに包む。

<生ハムサンド>

- ①パン（レーズン入り）1枚の上面に、クリームチーズをたっぷり塗り、もう1枚のパンではさむ。
- ②ラップを広げた上に、生ハム3枚を少し重なるようにななめ横に並べ、手前から5～6cmのところ、①のパンを横長にのせ、ラップを使いながら、パンの周囲に生ハムを巻き付け、ラップに包む。

<仕上げ>

それぞれのサンドを、ラップに包んだまま形を落ち着かせ、15～20分したら幅3cmにカットし、ラップをはがす。