



サーモンスプレッドとアボカドのチーズ焼き



※写真はイメージです

サーモンスプレッドとアボカドのチーズ焼き

[材料(2人分)]

サーモンスプレッド(オリジナル)	50g
とろけるチーズ(シュレッドチーズ)	100g
アボカド	1個
パセリ(みじん切り)	適量

[作り方] 調理時間:約10分

1. アボカドは縦半分に切り種を取り、種があったくぼみにサーモンスプレッドを詰める。
2. 1の上にとろけるチーズをのせ、240℃に余熱したオーブンで5分、こんがり焦げ目がつくまで焼く。
3. 仕上げにパセリをふる。



FACTORY WITH DESIGN THE FOOD

ISETAN MITSUKOSHI THE FOOD
サーモンスプレッド(オリジナル)

紅鮭に、クリームチーズとマヨネーズを加えた、プレーンタイプのスプレッドです。



QUEEN'S ISETAN

クイーンズ伊勢丹オリジナル
とろけるチーズ(シュレッドチーズ)

香り高いコンテチーズを20%使用。
口の中に、濃厚な旨みと香ばしい風味が広がります。

使った商品はこちら

ISETAN MITSUKOSHI THE FOOD
サーモンスプレッド
(オリジナル)



クイーンズ伊勢丹オリジナル
とろけるチーズ
(シュレッドチーズ)

