



ホットビスケット チーズ&ブラックペッパーの食べ方アレンジ



使った商品はこちら

ISETAN MITSUKOSHI THE FOOD
ホットビスケット チーズ&ブラックペッパー



ホットビスケット チーズ&ブラックペッパーの食べ方アレンジ

1. スパム&のり

[材料(1人分)]

- ホットビスケット チーズ&ブラックペッパー 1個
- スパム 適量
- のり 適量

[作り方] 調理時間: 約 6分

- ホットビスケットを2つに割り、下半分の上のにりと食べやすい厚さに切ったスパムをのせる。
- 1.をオーブントースターで2~3分焼き、上半分のホットビスケットをスパムの上のにせる。

2. サバ レモンバジル味

[材料(1人分)]

- ホットビスケット チーズ&ブラックペッパー 1個
- さば缶(レモンバジル味) 適量

[作り方] 調理時間: 約 6分

- ホットビスケットを2つに割り、下半分の上に、水けを切ったサバをのせる。
- 1.をオーブントースターで2~3分焼き、上半分のホットビスケットをサバの上のにせる。



ISETAN MITSUKOSHI THE FOOD

ISETAN MITSUKOSHI THE FOOD
ホットビスケット チーズ&ブラックペッパー

エダムチーズのうまみにブラックペッパーのアクセントが後をひきます。ワインなどアルコールにも合う一品です。温めるとチーズの香りが引き立ちます。