

QUEEN'S RECIPE from Instagram



やわらかフランスパン×クリームチーズで
ワインと合うお洒落おつまみに！

〈レシピ使用商品〉
・クイーンズベーカリー
ミニソフトフランス
・ISETAN MITSUKOSHI THE FOOD
4種のレーズン

スタッフドフランス

材料 (4人分) =

ミニソフトフランス	4個	「スモークサーモン	50g
「ドライフルーツ	50g	B クリームチーズ	50g
A クリームチーズ	50g	きゅうり	20g

作り方 (調理時間:約20分) ※冷却時間を除く

- ① ミニソフトフランスの片端を切り落とし、中身をくりぬいて細かくする。クリームチーズは常温に、戻しておく。
- ② きゅうりは5ミリ角、スモークサーモンは粗めに刻む。
- ③ A、Bそれぞれ混ぜあわせ、①で細かくしたパンの中身も一緒に入れて混ぜる。くりぬいたミニソフトフランスの中に詰め込んで、ラップをし2時間くらい冷やしたらカットして盛り付ける。