



8/20 (火) お酒が進む! 罪の味のチーズおつまみ 2 種類

(材料)

【コンビーフとカマンベールのアヒージョ】

コンビーフ：1 缶

カマンベールチーズ：1 個

んにく：1~2 かけ (お好きなだけ)

オリーブ油：適量

① スキレット (小鍋など) に刻んだんにくとオリーブオイルをたっぷり入れ、弱火にかける。

② 香りが立ってきたらコンビーフとカマンベールチーズを入れ、油をかけながら加熱する。

【モッツアレラチーズのごま油漬け】

モッツアレラチーズ：1 個

きゅうり：1 本

ごま油：大さじ3

めんつゆ：大さじ1

おろしにんにく：小さじ1

① モッツアレラチーズは一口サイズに切る。きゅうりは乱切りにする。

② ジッパー付きの袋などにすべて入れ、空気を抜く。

③ 冷蔵庫で半日ほど置いて完成。

レシピは、ゆめタウン夢彩都サービスカウンター (3階と地下1階) に置いています。
また<インターネット><http://www.nbc-nagasaki.co.jp/>でもご覧になれます。