



2019年

9/12 (木) ぶり缶カナッペ (今道 康弘さん)

(材料2人分)

クリームチーズ：100g

生クリーム：30ml

金太洋 長崎県産 天然ぶり缶詰

(ほぐし醤油味)：1缶

アボカド：1/2個

パセリのみじん切り：大さじ1/2

バケット：4切れ

ミニトマト：4個

(飾り)

葉物(セルフィーユなど)：適量

パセリのみじん切り：大さじ1/2

- ① クリームチーズはやわらかい状態にする。アボカドは皮と種を取って、一口大に切る。ミニトマトは半分に切る。パセリはみじん切りにする。
- ② ボウルに⑦のクリームチーズと生クリームを入れて、滑らかになるように混ぜ合わせる。
- ③ ⑧のボウルにぶり缶と⑦のアボカド・パセリを加えて混ぜ合わせる。
- ④ ⑨をバケットに塗り、⑦のミニトマトとセルフィーユを飾って、パセリを振りかける。

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。