



軽食

## 仙台麩のカナッペ2種



### 【調理方法】

1. カッテージチーズに、アンチョビを混ぜる。
2. 仙台麩に1)を塗り、トマトをのせ、お好みでブラックペッパーをかける。
3. フードカッターにツナ缶とクリームチーズを加えてなめらかにする。さらに玉ねぎを加え、塩コショウで味を調える。
4. 仙台麩に3) を塗り、スモークサーモン、輪切りにしたゆで卵をのせ、パセリを散らす。

【材料】	分量
仙台麩 (1cm幅輪切り)	12枚
<b>具【トマトとアンチョビ】</b>	
ミニトマト (2等分)	3個
カッテージチーズ	30g
アンチョビ (みじん切り)	3g(1枚)
ブラックペッパー	適量
<b>具【作りやすい分量】</b>	
ゆで卵	1個
スモークサーモン	2枚
ツナ缶	1缶(80g)
クリームチーズ	40g
たまねぎ(みじん切り)	20g
パセリ(みじん切り)	適量
塩・コショウ	各少々