



軽食

仙台麩のカナッペ



【調理方法】

1. 仙台麩は1cmの輪切りにし、200℃のオーブンで5分程焼き、オリーブ油を塗る。

【A】

仙台麩にトマト、クリームチーズ、メロン、イタリアンパセリの順にのせる。

【B】

ツナと千切りのきゅうりを混ぜ合わせたら仙台麩ののせてピンクコショウを飾る。

【C】

仙台麩にみず菜の葉を敷き、玉ネギ、スモークサーモンの順にのせ、とんぶりを飾る。

【D】

仙台麩にみず菜の葉を敷き、トマト、コーンの順にのせ、輪切りにしたブラックオリーブをのせる。

お好みで塩、オリーブ油をかける。

【材料】	分量 (4人分)
仙台麩 (1cm幅の輪切り)	1本
オリーブ油	適量
<b>【A】</b>	
クリームチーズ (角切り)	80g
中玉トマト (輪切り)	1個
メロン (角切り)	小さじ1
イタリアンパセリ	1枝
<b>【B】</b>	
ツナ	1/2缶
きゅうり (千切り)	1/4本
マヨネーズ	適量
ピンクコショウ	適量
<b>【C】</b>	
玉ネギ (スライス)	1/4個
みず菜	1枚
スモークサーモン	1枚
とんぶり	小さじ1
<b>【D】</b>	
中玉トマト (輪切り)	1個
みず菜	1枚
コーン	小さじ1
ブラックオリーブ	1個