



軽食

クリームチーズと鮭のエクレア仕立て



【材料】	分量（1台分）
仙台麩	大1本
【フィリング】	
クリームチーズ	100g
鮭フレーク	30g
玉ねぎ	中1/2個
塩・コショウ	適量
【飾り】	
スモークサーモン、 セルフィーユ等	適量

【調理方法】

1. 仙台麩は半分にカットして、フィリングを詰めやすいように上になる部分をV字にカットして、オーブントースターで4～5分加熱する。
2. フィリングを作る。室温に戻して柔らかく練ったクリームチーズに、鮭フレーク、みじん切り玉ねぎを加えてよく混ぜ合わせ、味を調える。
3. 1) の仙台麩の中に2) のフィリングを詰める。巻いてバラに見立てたスモークサーモンとセルフィーユ等を飾り完成。