

広告

いしかりのレシピ

カナッペ

ピンク色の発泡酒『Cana Story』にぴったりな料理を藤女子大学食物栄養学科の皆さんが考えました。その一つ「カナッペ」をご紹介します！



作り方

【ホタテのレモン風味】

- ① ホタテは半分の厚さに切る
- ② キュウリは輪切りの薄切りにする
- ③ レモンは皮を除いて、薄く輪切りにして8等分に切る
- ④ カイワレ大根は上から2cmの部分のみを使う
- ⑤ ホタテの上にキュウリ、レモン1切れ、イクラの順でのせ、最後にカイワレ大根をのせる

【パンプキンマスタード】

- ① カボチャは電子レンジで軟らかくなるまで加熱してつぶす。つぶしたカボチャにマヨネーズと粒マスタードを加えてよく混ぜ合わせる(カボチャサラダ)
- ② クラッカーにカボチャサラダをのせ、その上にパセリをのせる

材 料 (4人分)

【ホタテのレモン風味】

- ホタテ……………60g
- キュウリ……………5g
- レモン……………5g
- カイワレ大根……………4本
- イクラ……………12g

【パンプキンマスタード】

- カボチャ……………60g
- マヨネーズ、粒マスタード…各小さじ1強
- クラッカー……………4枚
- パセリ……………適量

【レシピ協力／藤女子大学食物栄養学科】