

海老と彩り野菜、 ハーブチーズクリームのタルティーンヌ



ハーブの香りで癒される！フォトジェニックなブランチはいかが？
ハーブ入りチーズは牛乳で硬さを調節し、野菜のディップや肉のソースにも。

🍷 材料 (2人分)

●ハーブチーズクリーム

クリームチーズ (室温に戻す) …100g

牛乳…5ml

GABAN® バジルみじん切り…1.5g

GABAN® チャービルみじん切り…0.9g

GABAN® パセリみじん切り…0.2g

GABAN® ケーパース…5g

GABAN® タラゴン酢漬け

葉の部分…3.5g、漬け汁…2.5ml

塩…少々

ミニバゲット…1本

ベビーリーフ…10g

ミニトマト2色…各20g

ブロッコリー…40g

海老…10尾

GABAN® ローストカシューナッツ…20g

芽ねぎ…適量

GABAN® ピンクペッパーホール…適量

🍲 レシピ (所要時間：30分)

- ① ケーパース、タラゴン酢漬けはみじん切りにする。
タラゴン酢漬けの漬け汁にバジル、チャービルを入れて混ぜる。
- ② ボウルにクリームチーズ、牛乳を入れてなめらかになるまで混ぜ、①、パセリを加えて混ぜ、塩で味を調える。
- ③ ブロッコリーは小房にしてゆでる。
ミニトマトはくし形に切る。
ナッツは粗めに刻む。
- ④ えびは背ワタを取り、ゆでて殻をむく。
- ⑤ ミニバケットを半分の厚さに切り、数か所切り込みを入れ、180℃のオーブンで表面がカリッとするまで焼き、ハーブチーズクリーム60gをぬる。
- ⑥ ⑤に③、④、ベビーリーフを盛りつけ、芽ねぎ、ピンクペッパーを散らす。