

ROSEN'S RECIPE
ローゼンおすすめメニュー

シーズニングを使って、お手軽にごちそう前菜!

クリスマス・ブルスケッタ

調理時間 **20分**
(焼成時間除く)

1人分

135kcal



※写真はイメージです。

冬の旬食材



がんばる農家応援団 じゃがいも※

+

使ったのはコレ!



S&B
SPICE & HERB
シーズニング
ジャーマンポテト



つくり方動画を
配信中!

《レシピ考案》
Goo Goo Foo
フードクリエイター
堀池 美由紀



クリスマス・ブルスケッタ

材料/2人分

がんばる農家応援団 ジャガイモ※
.....2個
オリーブオイル.....小さじ2
S&B SPICE&HERBシーズニング
ジャーマンポテト.....1/4袋
生ハム.....4枚
りんご.....1/8個
カッターチーズ.....大さじ4
いくら.....お好みで
ピンクペッパーコーン.....お好みで
チャービル.....少々

作り方

- ①ジャガイモは洗ってラップをし、600W電子レンジで2分加熱して1cm幅に切る。
- ②天板に①のジャガイモを載せ、刷毛でオリーブオイルを塗り、「S&B SPICE&HERBシーズニングジャーマンポテト」少量ふりかけ、190℃に予熱したオーブンで15分焼く。焼いている間に生ハムは半分に、りんごは櫛形にして2mm幅に切る。
- ③オーブンのジャガイモを取り出し、粗熱が取れたら、ジャガイモにカッターチーズを載せ、生ハム、りんご、いくらを盛り付け、ピンクペッパーコーン、チャービルを飾って完成。

※がんばる農家応援団の野菜は時期・店舗によって取り扱いがない場合がございます。