

アボカドとサーモンのクロワッサンサンド

スモークサーモンでちょっぴり大人な味わい♪休日の朝食や、ランチに！



クロワッサン"パリジェンヌ"

◆材料(2名分)

- クロワッサン"パリジェンヌ"..... 2個
- A [バター 20g
マスタード ※辛子でも可 少々
- B [玉ねぎ 少々
アボカド 1/2個
スモークサーモン 2枚
スライスチーズ 1枚
グリーンリーフ(レタス) 1枚



【下準備】 玉葱はスライスして水にさらしておく。

バターは冷蔵庫から取り出し、常温に戻して柔らかくしておく。

- ①〈マスタードバターを作る〉Aを混ぜ合わせる。
- ② 斜めに切り込みを入れたクロワッサンに①のマスタードバターを塗る。
- ③ ②にBをすべて挟んでトースターで3分ほど焼く。

⚠ 焦げるので全体をアルミホイルで覆い、低い温度で！

【完 成】 スライスチーズがほどよくとろけたら食べごろです♪

アンダンテのレシピノート

Recipe Note

アンダンテひろめ隊(広報担当者)からのひとこと...

レシピは最後にトーストしますが、そのまま食べても美味しいです！トマトなどお好きな野菜をサンドしてもgood!

