

# 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と大人な味わい♪休日の朝食や、ランチに！



使ったのはこのパン



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
	玉ねぎ ..... 少々
B	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!

