



ピンチョス

フィンガーフードの人気者、ピンチョス。細長いプレートに、奥は立てて、手前は寝かせて飾れば美しく、取りやすさもアップします。

1. ピンチョス (D267B)

1. ピンチョス (D267B)

【材料】：各 1 個分

ナッツ入り黒パン	10g
アボカド	5g
生ハム	2g
サンドイッチ用食パン	10g
スモークサーモン	10g
バター	3g
ブラックオリーブ	3g
マイクロトマト	少量

マスカット	20g
カマンベールチーズ	6g
ミント葉	少量

ズッキーニ	15g
ミートボール	10g
赤パプリカ	少量
ローズマリー	少量

ミニモッツアレラチーズ	10g
きゅうり	5g
ミニトマト	5g

【作り方】

- ① 黒パンにはアボカドと生ハムをはさみ、食パンにはスモークサーモンを挟んで小切にし、ブラックオリーブ、マイクロトマトとともにピックに刺す。
- ② 半分に切ったマスカットの間に、くし形切りのカマンベールチーズをはさんでピックに刺し、ミントを飾る。
- ③ 飾り切りしたズッキーニとミートボール、赤パプリカ、ローズマリーをピックに刺す。
- ④ ミニモッツアレラチーズとピーラーで帯状にしたきゅうり、半分に切ったミニトマトをピックに刺す。
- ⑤ ①から④をプレートに並べる。