

あまーいイチゴをイン!

FRUIT BASKET

フルーツバスケット

水切りヨーグルトを入れることで、甘すぎずさっぱりとした仕上がりに。甘い物が苦手な人でも食べやすいサンドイッチ。

ここがPOINT!



水切りヨーグルトで、スイーとした味の違いがポイント!

水切りヨーグルトは、プレーンヨーグルトをコーヒーフィルターに入れて、一晩冷蔵庫で漉せばできあがり。

SWEETS

材料(2人分)

バケツト…30cm

<具>

イチゴ…5個

バナナ…1本

フルーツ缶詰…1/2缶

生クリーム…100cc

水切りヨーグルト…50g

練乳…大さじ2

<トッピング>

あんこ…適量

イチゴ…適量

はちみつ…適量

ピスタチオ(刻んだもの)…適量

作り方



①に②を入れ、トッピングのあんこ、イチゴをのせ、はちみつとピスタチオをかける。



②イチゴ、バナナ、フルーツ缶詰を食べやすい大きさに切って、ホイップした生クリームなど残りの具と混ぜ合わせる。



③バケツトを食べやすい大きさに切り、皮と底の部分を残して中身をくり抜く。

お外で食べると もっとおいしい

サンドイッチ

監修/パン職人 小池 夏美さん

スタッフバケツト

STUFFED BAGUETTE

バケツトの中をくり抜いて具を詰めるだけ! 彩りもキレイで、取り分けもしやすい、栄養満点のサンドイッチ。持ち寄りパーティーなどにも重宝しそう。

ここがPOINT!

めん棒を使ってぎっしり詰め込む



めん棒を使って、具を隙間なく詰め込むのが、切り口をキレイに見せるコツ。

FOOD

材料(2人分)

バケツト…30cm

<具>

スモークサーモン…5枚

菜の花(ゆでたもの)…1/2束

スナッフエンドウ(ゆでたもの)…10本

ゆで卵…4個

クリームチーズ…30g

マヨネーズ…大さじ2

塩こしょう…少々

作り方



①に②を入れる。入れづらい場合はバケツトを短めに切ってOK! めん棒でしっかりと詰め込み、食べやすい大きさに切る。



②切った具をすべてボウルに入れ、ぎっくり混ぜる。具は大きめに切るのが、キレイに見えるポイント。



③バケツトの皮に沿うようにナイフで切り込みを入れ、中身を取り出す。取りづらい部分はトンゲを使う。



僕にまかせて!

おいしー!

