



おせんべいや
クルミ、ゴマなど
色々なアレンジで
楽しく作れます!



カマンベール DE 吞まらさーる

《生駒 聡子さん》

作 り 方

材 料 〈4人分〉

【海のカマン】

- 1 カマンベールの上を丸切り抜く。
- 2 中をくり抜き、取り出してマスカルポーネと混ぜ合わせる。
- 3 サーモンは角切りにして鮭節醤油で下味をつける。
- 4 くり抜いたカマンベールの器に3のサーモンを詰め、その上に1で切り抜いたカマンベールの白カビの部分を生切りとしてのせる。さらにその上に2を詰め、最後にとびっこをのせる。
- 5 残りの2のチーズを味付け海苔に塗ってくるくと巻く。
(切りにくい場合は冷凍庫で冷やして休ませ、温めた包丁で切る。)

【柿の種カマン】

- 6 カマンベールを16等分に切る。
(切りにくい場合は冷凍し、30分くらい前に冷凍庫から出しておく。)
- 7 それぞれの側面に柿の種をのせる。
- 8 大葉とクラッカーにお好みでそれぞれのカマンをのせいただく。

Point

- 大人は道産ワインで、子供は牛乳で美味しく食べられます。
- どこでも手に入る身近な材料で、一切火を使わないので、手軽に子供と一緒に作れます。

- 道産カマンベールチーズ… 2個
(海のカマンに使う方は常温に置き柔らかくしておく)
- マスカルポーネ…………… 大さじ1
刺身用サーモン…………… 2切れ
鮭節醤油…………… 小さじ1
とびっこ…………… 大さじ1強
柿の種(好きな味4種) …… 適量
味付け海苔…………… 4枚
大葉…………… 8枚
クラッカー…………… 16~20枚