

ルイユとエビのカナッペ(10 個分)



ソース	固めに泡立てた生クリーム	22g
	ルイユ セトワーズ	10g
	ボイルしたエビ	小2個
		または 大1個
	グリーンオリーブスライス	1切
	ピンクペッパー	3粒

キャビア ド トマトとチーズのカナッペ(10 個分)



ソース	固めに泡立てた生クリーム	22g
	キャビア ド トマト	10g
	カマンベールチーズ 1/16	1切
	ブラックペッパー	少々
	松の実	3粒
	ヴァイオレットオリーブ または ブラックオリーブ (みじん切り)	2g

シードルヴィネガーマスタード粒と スモークサーモンのカナッペ(10 個分)



ソース	固めに泡立てた生クリーム	22g
	にんにくペースト	1g
	シードルヴィネガーマスタード粒	10g
	スモークサーモン	1切
トッピング	固めに泡立てた生クリーム	22g
	コルニッション(みじん切り)	5g
	チャービル または デイル	1枚

ペーストロッソチキンのカナッペ(10 個分)



ソース	マヨネーズ	25g
	にんにくペースト	1g
	ペーストロッソ	4g
	ペーストロッソチキン(スライス)	1枚
	コルニッション(スライス)	1切
	ブラックオリーブスライス	1切

ペーストロッソチキン



鶏もも肉	250g
ペーストロッソ	12g
にんにくペースト	10g
オリーブオイル EXV	8g

作り方

- ① 鶏肉に塩こしょうをする。
- ② ペースト、オイルを混ぜ、①に塗る。
(皮目には軽く、身にはたっぷり)
- ③ 220℃のオーブンで15~20分程度焼く。
※トースターでもOK
※焦げやすいのでアルミホイルを被せて
焼くと良い