



* snow peak
 オリジナルレシピ
 イタリアンシェフ 室井克義

材料
 カマンベールチーズ
 アンチョビ塩漬け
 ドライトマト等、
 お好みの材料
 耳を落した食パン

**カマンベールチーズとアンチョビ、
 ドライトマトのロールサンド**

Point お好みの材料を食パンで巻いてトラメジーノに並べて閉じ、焼き目がつく程度に焼く。クリーミーなチーズとアンチョビの塩辛さ、そしてドライトマトのハーモニーは大人の味。パンはやや薄めにスライスしたサンドイッチ用が使いやすい。 RC-005



パンの耳ホットサンド

- Process**
1. パンの耳をトラメジーノに合わせて切り揃える。
 2. トラメジーノにパンの耳をしきつめ、チーズ、ハム、チーズの順に重ね、最後にパンの耳をのせ、ちょうどチーズが接着の役目をするように両面をこんがり焼く。(お好みの材料を加えて)

残ったパンの耳を立派な1皿に変身

* snow peak
 オリジナルレシピ
 イタリアンシェフ 室井克義

パンの耳ホワイトソースグラタン風

Point パンの耳を1cm位の角切りにしてから市販のグラタンソースと混ぜてからトラメジーノで両面を温めるように焼く。 RC-006