

リボン食品より

プロのプロによるプロのための
本格アレンジメニューのご提案

リボンレシピ
Ribbon recipe



オードブルいろいろ

【配合】

クッキータルト小(CT-3)

<u>きのこのトマトクリーム煮</u>	きのこ類 オリーブオイル トマト缶 塩、胡椒 プチトマト	適量 少々 適量 適量 適量
<u>カリフラワーとポテトのピューレ</u>	じゃがいも、カリフラワー 豆乳、塩、粉チーズ ローズマリー、ピンクペッパー	適量 適量 適量
<u>クリームチーズとスモークサーモンのペッパー風味</u>	クリームチーズ ピクルス 塩、胡椒 スモークサーモン アスパラガス	適量 適量 適量 適量 適量
<u>マスタードエッグ</u>	ゆで卵 マヨネーズ、粒マスタード、塩、 イタリアンパセリ	1個 適量
<u>海老とアボカドのオーロラソース</u>	むき海老 アボカド	適量 適量 適量 適量 適量

【作り方】

きのこのトマトクリーム煮

- ①鍋にオリーブオイルを入れ熱し、きのこを塩胡椒で炒め、トマト缶を加え煮詰める。
- ②ヨーグルトを加えよく混ぜ、塩胡椒で味を整える。CT-3に盛り、プチトマトをのせる。

カリフラワーとポテトのピューレ

- ①鍋にカリフラワー・じゃがいも・水を入れ柔らかくなるまで茹で、潰す。
- ②豆乳を加え好みの固さに伸ばし、粉チーズ・塩胡椒で味を整える。
- ③CT-3に盛り、ピンクペッパー・ローズマリーを飾る。

クリームチーズとスモークサーモンのペッパー風味

- ①クリームチーズはクリーム状にし刻んだピクルスを加え、塩胡椒で味を整える。
- ②アスパラガスは茹でスライスする。
- ③CT-3に①を盛り、スモークサーモンをのせる。黒胡椒をふり、②を添える。

マスタードエッグ

- ①固ゆで卵を作り、黄身の一部はざるでこし細かくし、トッピングにとっておく。
- ②ボウルに残りの卵を入れ潰し、マヨネーズ・粒マスタードで和え、塩で味を整える。
- ③CT-3に盛り、黄身を散らしイタリアンパセリを添える。

海老とアボカドのオーロラソース

- ①むきえびをさっと茹で食べやすい大きさに切る。アボカドはレモン果汁をまぶす。
- ②ボウルにマヨネーズ・ケチャップを入れて混ぜ、えび・アボカドを入れて和える。

お問い合わせ先

大阪 TEL.06-6301-6827 名古屋 TEL.06-6301-6871

東京 TEL.03-5421-7660 札幌 TEL.011-784-1750

リボン食品株式会社

〒532-0035 大阪市淀川区三津屋南3-15-28 TEL.06-6301-6855(代表)

リボン食品ウェブサイト▶ <http://www.ribbonf.co.jp/>