



## オードブルいろいろ

### 【配合】

#### クッキータルト小(CT-3)

#### きのこのトマトクリーム煮

きのこ類	適量
オリーブオイル	少々
トマト缶	適量
塩、胡椒	適量
プチトマト	適量

#### カリフラワーとポテトの ピューレ

じゃがいも、カリフラワー	適量
豆乳、塩、粉チーズ	適量
ローズマリー、ピンクペッパー	適量

#### クリームチーズと スモークサーモンの ペッパー風味

クリームチーズ	適量
ピクルス	適量
塩、胡椒	適量
スモークサーモン	適量
アスパラガス	適量

#### マスタードエッグ

ゆで卵	1個
マヨネーズ、粒マスタード、塩、 イタリアンパセリ	適量

#### 海老とアボカドの オーロラソース

むき海老	適量
アボカド	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むきえびをさつ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。