

カマンベール・フォンデュ

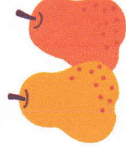


- 【材料】
 カマンベール 1個
 お好みのパン・野菜 適量

【作り方】

- ①カマンベールを包装紙から出し、片面のカビをナイフで削る。
- ②ホイルに包む。この時、アルミホイルの上面は開けたままにする。
- ③200℃のオーブンで表面がきつくなるまで焼く。
- ④パンやジャガイモなどにからめて食べる。

洋梨とカマンベールのシナモンカナッペ



- 【材料】
 食パン8枚切り 4枚
 フルーツ缶(洋梨) 1缶
 カマンベール 1個
 はちみつ 適量
 シナモン 適量

【作り方】

- ①食パンはカリッと焼いて耳を切り落とし、4等分に切る。
- ②洋梨は厚さ2・3mmに薄く切り、カマンベールも同様に薄く切る。
- ③はちみつを塗り、その上に洋梨とカマンベールを乗せてシナモンを振りかける。

カマンベールとズッキーニのオーブン焼き



- 【材料】
 ズッキーニ 1本
 カマンベール 1個
 ニトマト 5~6個
 荒挽き黒コショウ 少々

【作り方】

- ①ズッキーニは1cm幅くらいに輪切りにしておく。
- ②ニトマトも3枚くらいに輪切り。
- ③カマンベールも3枚にカットしておく。
- ④ズッキーニにニトマト、カマンベールをのせて荒挽き黒コショウをかけてオーブントースターで6~8分焼く。

カマンベールトースト



- 【材料】
 フランスパン 1本
 カマンベール 160g
 はちみつ 適量

【作り方】

- ①スライスしたフランスパンに薄く切ったカマンベールをのせ、トースターでカマンベールが溶けるまで焼く。
- ②はちみつをかける。