

ダイニングメニュー

パッとできるパーティーメニュー

クリスマスカナッペ



■材料〈4人分(24個)〉

〈エビアボカドカナッペ〉

クラッカー	8枚
アボカド	1/2個
えび(むき身)	4尾
レモン汁	少々
マヨネーズ	適量
塩	少々
トレビス(あれば)	適量
ブラックペッパー	適量

〈アボカドツリーカナッペ〉

クラッカー	8枚
アボカド	1/2個
レモン汁	少々
塩	少々
クリームチーズ	100g
チーズ・ハム・いくら・ゆでたまごの黄身など(飾り用)	各適量

〈サーモンとチーズのカナッペ〉

クラッカー	8枚
スモークサーモン	2枚
クリームチーズ	40g
ハーブ(チャービル・ディルなど)	少々

■作り方…調理時間約20分

〈エビアボカドカナッペ〉

- ①アボカドは小さめの角切りにし、レモン汁で和える。えびはゆでて同じくらの角切りにする。
- ②①をマヨネーズ・塩で味を調え、クラッカーにトレビスなどを敷いて、上にのせる。ブラックペッパーをふる。

〈アボカドツリーカナッペ〉

- ①アボカドはつぶすか、裏ごしをし、レモン汁を入れ、常温に出して軟らかくしたクリームチーズと混ぜる。塩で味を調える。
- ②絞り袋に①を入れ、クラッカーの上にツリーのようにしぼる。
- ③②にチーズやハムを星型で抜いたもの・いくら・ゆでたまごの黄身などで飾りをつける。

〈サーモンとチーズのカナッペ〉

- ①クリームチーズは常温に出して軟らかくしておく。
- ②クラッカーの上に①をのせ、4等分に切ったスモークサーモンをのせて、ハーブをのせる。



- ・飾りは自由にアレンジしてください。
- ・ツリーのクリームチーズは、マッシュポテトに代えてもおいしくできます。

食事バランスガイド

1人あたり: 363 kcal

