

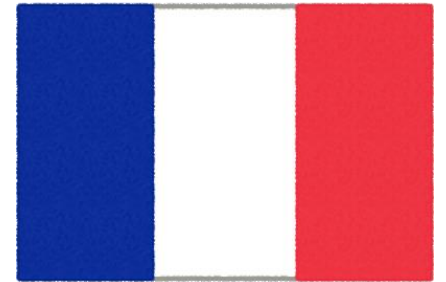
# 鮭のクレームブリュレ（4人分）

お祝いの日を味わえる大人気の一品！

国際交流員の  
ドキドキパーティーフード  
作りに挑戦



松江市  
国際交流員（フランス）  
ムーラン・イザベルさん



## 材料

- A
- ・生クリーム 50ml
  - ・卵黄 1個
  - ・牛乳 15ml
- B
- ・クリームチーズ 大さじ1
  - ・ディル(ハーブ) 適量
- その他
- ・グラニュー糖 少々
  - ・スモークサーモン 80g  
(調理済みのサーモンでOK)
  - ・塩コショウ 適量

## 作り方

- ① ボウルにAを入れ、泡立て器でよく混ぜて、コショウを振る。
- ② ①を容器に入れて（写真はレンゲを使っています）、ガスコンロのグリルを使い調理モード「蒸す」を選択し15分間蒸す。（グリルの使用方法は取扱説明書をご覧ください）
- ③ その間に、ボウルにBを入れて混ぜ、塩コショウする。
- ④ 蒸し上がった②が冷めてから、グラニュー糖を振りかけ、クッキングバーナーでキャラメル状にする。
- ⑤ ③を乗せ、最後に鮭で飾る。完成🎉!

# チーズとハムのジャンボン（4人分）

アイルランドのパーティーでつまむ軽食😊

国際交流員の  
ドキドキパーティーフード  
作りに挑戦



松江市  
国際交流員（アイルランド）  
イーサン オブライアンさん

## 材料

厚切りハム 30g  
溶けるチーズ 30g  
卵 1個  
パイシート 1枚



## 作り方

1. ボウルに卵を割り入れ溶いておく。別の器に卵液を1/4程度分ける。
2. 3/4の卵液にチーズ、ハムの順で混る。
3. パイシートを取り出し4当分する（約8cmの正方形に切り）クッキングシートに乗せる。
4. 卵液、チーズ、とハムを混ぜた物を大さじ一杯をパイシートの真ん中にのせる。
5. パイシートの角を真ん中に向かって折り、軽く押さえる。
6. 卵液を塗り、コンロのグリルに入れ焼き目がつくまでトーストの設定で焼く。

