

# ビーツといちごのチーズディップと 生ハムのクロワッサンサンド



ビーツと赤いベリーは相性がよく、カッターチーズと合わせたディップは新鮮なおいしさ。クロワッサンに生ハムと合わせたサンドイッチは、甘塩っぱい大人の味わいです。

## <材料> 1組分

クロワッサン	1個
無塩バター	3g
ルッコラ	6g
プロシュート（生ハム）	1枚
下ゆでしたビーツ※	20g
いちごジャム	20g
カッターチーズ	20g
黒こしょう	少々

## <作り方>

- ① クロワッサンは横から切り込みを入れ、下側に無塩バターを塗る。
- ② 下ゆでしたビーツ、いちごジャム、カッターチーズを混ぜ合わせる。
- ③ ①にルッコラ、生ハム、②を順にはさむ。仕上げに黒こしょうを振る。

## ※ビーツの下ゆで

水 800mlを鍋に入れて沸かす。

塩 小さじ2、白ワインビネガー 大さじ1を加え、国産ダイスビーツ 400gをゆでる。

湯が再沸騰してから2分ゆででからざるに上げる。

