

ビーツクリームチーズの ベーグルサンド



ビーツを合わせたクリームチーズは鮮やかな色合いが新鮮です。

ビーツの食感、味わいとのバランスもよく、シンプルなベーグルサンドが華やぎます。

<材料> 1組分

プレーンベーグル	1個
ビーツ&クリームチーズ※	85g
トレビス	7g
ももハム	1枚(25g)
マヨネーズ	2g

<作り方>

- ① ベーグルは横から半分に切る。
- ② ①の下側のカット面に
ビーツ&クリームチーズを5g塗り、
トレビスをのせる。
マヨネーズを線がけし、ももハムをのせる。
- ③ ①の上側のカット面に
残りのビーツ&クリームチーズを塗って
②と合わせ、半分に切る。

※ビーツ&クリームチーズ：

下ゆでしたビーツ1に対して、クリームチーズ2を
混ぜ合わせ、塩、白こしょうで味を整える。

■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分ゆでてからざるに上げる。

nippon

