

おうち de
クッキング

スタフドバゲット

荒川ひろば館

具材

- ・たまごサラダ
 - ・ポテトサラダ
 - ・タラモサラダ
 - ・アボカド・サモン・クリームチーズ
 - ★ミートソース・チーズ
 - ★ドライカレー・チーズ
 - ・アイスクリーム・フルーリソース
- ... etc.

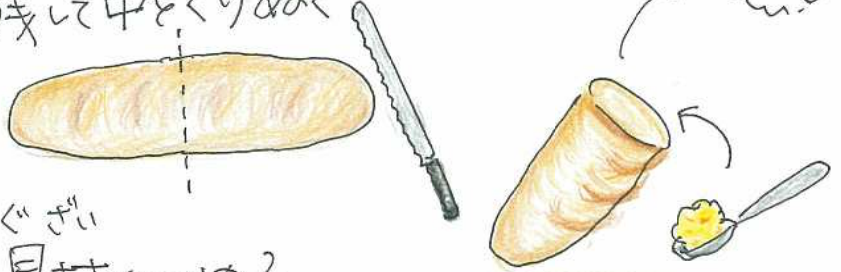
★は食べる前にトースターであたためるとチーズがとろけておいしいよ!

ほかにもいろいろな具材をつめてはのしんでみよう!

「スタフド」は、詰めるという意味です。バゲットの中に入れる具材で、オードブルやお食事、デザートにもなるよ!

作り方

- ① バゲットを半分に切り、^{はんぶん} 周りを^{まわ}1cmくらい残して中をくりぬく
- ② 具材をつめる
- ③ ラップでまいて^{れいぞうこ}冷蔵庫^{れいぞうこ}か冷凍庫で2時間くらい冷やしてからスライスしてできあがり!



くりぬいたパンはらぎて具材にまぜる。別にはパン粉といってもOK!

