

## { バゲットときのこの鉄板焼き }



### 〈材料〉

バゲット ……………1/3 本  
しめじ ……………1/2 房  
マッシュルーム …… 10 個  
ミニトマト ……………6 個  
カマンベールチーズ … 適量  
パセリ …………… 適宜  
オリーブオイル、塩、こしょう、  
にんにく …………… 少々

### 〈作り方〉

- ①バゲットは一口大にカットし、材料を天板に敷き詰め、オリーブオイル・にんにく・塩・こしょうをかける。
- ②こんがり焼き目がつくまでオーブンで温めたらパセリをふりかけて完成!



お酒に合う  
フランスパンレシピ

## { クリームチーズレザン }



### 〈材料〉

バタール …………… 1 本  
「クリームチーズ …… 200g  
A レズン …………… 50g  
」砂糖 …………… 30g

### 〈作り方〉

- ①バゲットの両端を 3cm ずつカットし、中身をナイフで切りぬく。
- ②A を混ぜ、バタールの奥までぎっちり詰める。
- ③ラップをして冷蔵庫で 30 分ほど置き、パンと具をよくなじませたらお好みの厚さにカットして完成!

## { バタールチーズフォンデュ }



### 〈材料〉

バタール …………… 1 本  
カマンベールチーズ …… 1/2 個  
しめじ …………… 1/2 房  
「とろけるチーズ …… 60g  
A 片栗粉 …………… 小さじ 1  
」牛乳 …………… 50ml

### 〈作り方〉

- ①バタールに切り込みを入れて中身を取り出し、器を作る。取り出したバタールは一口サイズにカット。
- ②A をチーズがとけるまでレンジで加熱し、よく混ぜたら①のバタールに流し込む。
- ③しめじ、カマンベールチーズ、バタールの中身をのせ火が通るまでオーブンで加熱。パセリをふりかけて完成!

## { オイルサーディンバゲット }



日本酒に  
オススメ!

### 〈材料〉

バゲット …………… 1カット  
オイルサーディン …… 1尾  
(半分にカット)  
パセリ …………… 適量

### 〈作り方〉

- ①バゲットをオープンで少し温め、オイルサーディンのオイルを塗る。
- ②バゲットにオイルサーディンをのせてパセリをふりかけたら完成!

## { オニオングラタンスープ }



白ワインに  
オススメ!

### 〈材料〉

オニオンスープ …… 1人前  
バゲット …………… 2カット  
とろけるチーズ …… 適量  
パセリ …………… 適量

### 〈作り方〉

- ①カットしたバゲットをオープンでカリッとするまで温める。
- ②オニオンスープの中に温めたバゲットを入れ、とろけるチーズをかける。
- ③チーズがとけるまでレンジで温め、パセリをふりかけたら完成!

## { バジルソースのおつまみバゲット }



白ワインに  
オススメ!

### 〈材料〉

バゲット …………… 3/1本  
生ハム …………… 適量  
アボカド …………… 適量  
ミニトマト …………… 適量  
バジルソース …………… 適量  
オリーブオイル …… 適量

### 〈作り方〉

- ①バゲットをお好みの長さにカットし、棒状になるように8等分する。
- ②バジルソースを塗ったらこんがり焼き目がつくまでオープンで温める。
- ③カットしたアボカドとミニトマトを包むように生ハムを巻き、オリーブオイルをかけたら完成!

## { 黒豆味噌ディップ }



日本酒に  
オススメ!

### 〈材料〉

バゲット …… お好みの量  
味噌 …………… 20g  
蒸した黒豆 …………… 20g  
クリームチーズ …… 40g

### 〈作り方〉

- ①みじん切りした黒豆と味噌を加え、混ぜ合わせる。
- ②バゲットに黒豆味噌とクリームチーズをディップして完成!