

ママ友との集まりや女子会におすすめ!



具材をバゲットにのせるだけ! おしゃれな前菜パーティーメニュー

エビとカニのバゲット

(5個分)

小エビ……………15個
かにかま……………1パック
カニ缶……………1缶
ブラックペッパー……………適量
マヨネーズ……………適量

① 裂いたかにかま、カニ缶の汁を切ったカニ身、マヨネーズ、ブラックペッパーを混ぜ合わせる。

② ①をスライスしたバゲットにのせ、その上に茹でた小エビをのせる。

具材とバゲットの
相性がGOOD!



簡単おすすめ!
お好みにソースを
かけて召し上がれ

クリームコロッケのバゲット

(1個分)

クリームコロッケ (冷凍でもOK!) …… 1個
仕上げ用パセリ……………適量

① スライスしたバゲットにクリームコロッケをのせて串をさすだけ!
② 仕上げにパセリをふりかける。

トロツとチーズが
美味しい!



しいたけと生ハムのバゲット

(1個分)

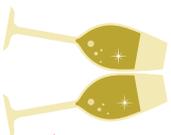
しいたけ……………2~3つ
生ハム……………1枚
とろけるチーズ……………1/3枚

① スライスしたバゲットに生ハム、トースターで焼いたしいたけ、とろけるチーズをのせ串をさす。
② チーズが溶けるまで再度トーストして完成!



ママ友との集まりや女子会におすすめ!

具材をバゲットにのせるだけ! おしゃれな前菜パーティーメニュー



エビとカニのバゲット

- (5個分)
- 小エビ.....15個
 - かにかま.....1パック
 - カニ缶.....1缶
 - フランクペッパー.....適量
 - マヨネーズ.....適量
- ① 裂いたかにかま、カニ缶の汁を切ったカニ身、マヨネーズ、フランクペッパーを混ぜ合わせる。
② ①をスライスしたバゲットにのせ、その上に茹でた小エビをのせる。

具材はバゲットの
相性がGOOD!



簡単おすすめ!
お好みでソースを
かけて召し上がれ

クリームコロッケのバゲット

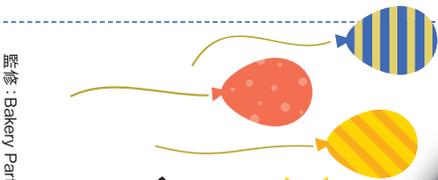
- (1個分)
- クリームコロッケ (冷凍でもOK!) ... 1個
 - 仕上げ用/パセリ.....適量
- ① スライスしたバゲットにクリームコロッケをのせて庫をさすだけ!
② 仕上げにパセリをふりかける。

トロツとチーズが
美味しい!



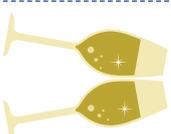
しいたけと生ハムのバゲット

- (1個分)
- しいたけ.....2~3つ
 - 生ハム.....1枚
 - とろけるチーズ.....1/3枚
- ① スライスしたバゲットに生ハム、トースターで焼いたしいたけ、とろけるチーズをのせ庫をさす。
② チーズが溶けるまで再度トーストして完成!



ママ友との集まりや女子会におすすめ!

具材をバゲットにのせるだけ! おしゃれな前菜パーティーメニュー



エビとカニのバゲット

- (5個分)
- 小エビ.....15個
 - かにかま.....1パック
 - カニ缶.....1缶
 - フランクペッパー.....適量
 - マヨネーズ.....適量
- ① 裂いたかにかま、カニ缶の汁を切ったカニ身、マヨネーズ、フランクペッパーを混ぜ合わせる。
② ①をスライスしたバゲットにのせ、その上に茹でた小エビをのせる。

具材はバゲットの
相性がGOOD!



簡単おすすめ!
お好みでソースを
かけて召し上がれ

クリームコロッケのバゲット

- (1個分)
- クリームコロッケ (冷凍でもOK!) ... 1個
 - 仕上げ用/パセリ.....適量
- ① スライスしたバゲットにクリームコロッケをのせて庫をさすだけ!
② 仕上げにパセリをふりかける。

トロツとチーズが
美味しい!



しいたけと生ハムのバゲット

- (1個分)
- しいたけ.....2~3つ
 - 生ハム.....1枚
 - とろけるチーズ.....1/3枚
- ① スライスしたバゲットに生ハム、トースターで焼いたしいたけ、とろけるチーズをのせ庫をさす。
② チーズが溶けるまで再度トーストして完成!

