

Hana Gohan

チーズとエディブルフラワーの 取り合わせ 6個分

プロセスチーズを6個のキューブ状に切る。

クリームチーズは室温に置いて柔らかく練り、塩、こしょうを加えて6等分にする。

プロセスチーズを芯にクリームチーズで包み丸く形を整える。ラップを使うとよい。

3の周りにエディブルフラワーを張り付

材料

クリームチーズ…3個
プロセスチーズなどの
ハードチーズ…50g
エディブルフラワー…適量
塩、こしょう…各少々



信州サーモンの花サラダ (シフォナードのサラダ)

1. サラダ菜は白い部分を取り除き、7mm幅に切る。
エディブルフラワーと合わせておく。
2. 1人分ずつ丸く形を作りオブラートで包む。周りに薄切りサーモンを張り付ける。
3. マスタード入りヴィネグレットを敷いた皿にのせ、刷毛などで
マスタード入りヴィネグレットを塗る。まわりにエディブルフラワーを散らす。

材料

信州サーモン又は
スモークサーモン…1人前30g
サラダ菜…1人前30~40g
オブラート…1人前5~6枚、
エディブルフラワー
マスタード入りヴィネグレット、
ディジョンマスタード…大さじ1
ワインヴィネガー…大さじ1、
オリーブ油…大さじ4~5、
塩…小さじ1/2、
こしょう…少々