

ドライイチジクのスタッフドサンド



材 料（バゲット 1 本 分）

イチジク	… 4～5 個
クリームチーズ	… 200g
生ハム	… 50g
クルミ	… 40g
バゲット(または太めのフランスパン)	… 約 40cm のもの 1 本
粗挽き黒コショウ	… 少々

作 り 方

- 1) 【ドライイチジクづくり】イチジクを洗って水気を切り、6等分に切る。皮を下にしてネットに並べ、4～5日間天日干しする。※虫やカビに注意し、できるだけ晴天が続く日に干してください
- 2) ①のドライイチジク、生ハム、クルミを刻む。
- 3) 常温にもどしたクリームチーズと混ぜ合わせて粗挽き黒コショウを振る。
- 4) バケットの中身をくり抜いて、②を詰める。ラップに包んで冷蔵庫に1時間程度寝かしたらできあがり。



ワインにもピッタリ！



JAこうか
旬のレシピ集

<http://ja-kouka.shinobi.or.jp/food/recipe/>

他のレシピはこちら!!

