

タカキベーカリー トッピングレシピ ※10人換算しています。

パンは、軽くトーストして一口サイズに切り、小皿に盛り合わせて各人好みのトッピングで
(分量は10名換算しています)



①クリームチーズ&りんご (写真はローストくるみをちらしています)

生のりんご…1/2個 クリームチーズ…200g程度のブロック 1個 (200gでりんご1/2)
お好みでりんごジャム 1瓶 (小さいもの) 20人まで1本でOK

つくり方：りんごは芯を抜いて皮つきのまま5mmの角切りにする

クリームチーズは10分前位に常温において少し柔らかくしておく (離水に注意)

大きめのボウルに2つの食材を入れて、りんごをつぶさないように混ぜる (ゴムヘラか木ベラで)

りんごジャムをお好みの量入れてさっくり混ぜ合わせる。



②イワシのディップ

イワシ缶…2缶 大葉…3~4枚
マヨネーズ…適量

つくり方：イワシ缶はかるく汁を切り、細かくつぶす (スプーンの腹やフォークなどで)

大葉は2mm位の千切にする (横に切る)

マヨネーズを加えて混ぜ合わせる。



③スペシャルソース

マヨネーズ…100g 焼肉のたれ…50g ※どの味でもOK
粒マスタード…25g 瓶入り、チューブ入りどちらでもOK。マイユがおすすめ。他メーカーでもOK

つくりかた：ボウルに移して混ぜ合わせる。

ミニリーフ…1袋、もしくはレタス1玉 (20人までこの量で充分)

生ハムかロースハム…1パック (10枚程度、)

お好みの量をのせてソースをかけてお召し上がりください。(他の食材でも可)