

ダス犬 Cooking



サンドイッチ ケーキ



材料

具材①
 スモークサーモン ……50g
 クリームチーズ ……80g
 レモンの絞り汁 ……小さじ1
 塩 ……ひとつまみ
 ※サーモンは粗みじんにする

ダス犬
 うずらの卵 ……2個(体・頭)
 かまぼこ ……1切れ
 ブチトマト ……1/3個
 海苔 ……少量
 パプリカ ……1切れ
 パスタ ……1本

具材②
 紫芋 ……80g
 クリームチーズ ……50g
 砂糖 ……小さじ1
 塩 ……ひとつまみ
 ※紫芋は蒸して皮をむく

具材③
 じゃがいも ……80g
 クリームチーズ ……50g
 パセリのみじん切り ……小さじ1
 塩 ……ひとつまみ
 ※じゃがいもは蒸して皮をむく

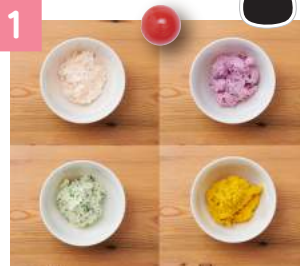
具材④
 かぼちゃ ……80g
 クリームチーズ ……50g
 カレー粉 ……小さじ1/2
 塩 ……ひとつまみ
 ※かぼちゃは蒸して皮をむく

デコレーション用クリーム
 クリームチーズ ……200g
 牛乳 ……大さじ1~2
 レモンの絞り汁 ……小さじ1
 塩 ……ひとつまみ

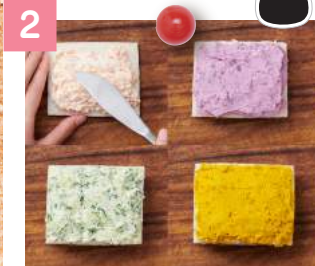
サンドイッチ用のパン…4枚
 (薄めの食パンの目をカットしてもOK)

デコレーション用の野菜 適量

作り方



1
 下ごしらえをしたあと、
 具材①②③④をそれぞれ
 クリームチーズや調味料と
 混ぜ合わせる。



2
 サンドイッチ用のパンに
 具材①②③④を下から順番に
 塗り重ねる。



3
 表面にデコレーション用のクリーム
 を塗っていく。一旦冷蔵庫に入れて
 落ちつかせたあとデコレーション用
 クリームや飾りのキュウリや
 ニンジンなどをトッピングする。



4
 たまごこい
 卵に切り込みを入れて、耳型の
 かまぼこを差し込み。揚げパスタを
 軸に体と頭をくっつける。
 海苔で作ったダス犬のパーツを貼り、
 ブチトマトの帽子をかぶせたら完成。

かわ
 皮をむくときはやけどに注意してね。
 やさい
 野菜が温かいうちにクリームチーズと
 混ぜてね。

よう
 デコレーション用のクリームは
 お部屋の温度によって硬さが変わります。
 ぬ
 塗りにくいときは 牛乳を足して調整してね。

アレンジ



フルーツバージョン



なかみ
 中身の具材を
 フルーツ&ホイップクリームに変えたら
 甘いサンドイッチケーキのできあがり!
 自分だけのオリジナルにもトライしてね!