



甘じょっぱいひとくちおつまみ

アルフォートバル風おつまみ

RECIPE
12



難易度：★☆☆

※調理後はお早目にお召しあがりください。

※やけどにご注意ください。

材料(2種類 各6個分)

<厚切りベーコン>

- ・ブルボンアルフォートミニチョコレート ……6個
- ・厚切りベーコン ……4枚(約120g)
- ・スライスチーズ ……2枚
- ・ドライプルーン ……3粒

<桃モzzarella>

- ・ブルボンアルフォートミニチョコレートバニラホワイト ……6個
- ・桃(又は缶詰の桃) ……1/2個
- ・モzzarellaチーズ ……20g
- ・A塩 ……適量
- ・A粗挽き胡椒 ……適量
- ・Aオリーブオイル ……適量
- ・A白ワインビネガー ……適量

用意する器具

- | | |
|--------|------|
| ・フライパン | ・ピック |
| ・包丁 | ・ボウル |

～作り方～ 所要時間：各レシピ約10分

<厚切りベーコン>

- ① 温めたフライパンで厚切りベーコンを焼き、冷ましておく。
- ② アルフォートミニチョコレートの上に一口大にカットした厚切りベーコン、スライスチーズをのせ、2等分したドライプルーンをそれぞれのせる。
- ③ ピックでとめる。

<桃モzzarella>

- ① 一口大にカットした桃(又は缶詰の桃)、モzzarellaチーズをボウルに入れ、Aで和えて味を整える。
- ② アルフォートミニチョコレートバニラホワイトに①をのせる。
- ③ ピックでとめる。

