

## アルフォートのゴルゴンゾーラタルティーヌ

RECIPE  
# 34



難易度：★ ☆ ☆

※調理後はお早目にお召しあがりください。

※具材を切る際はケガをしないようにご注意ください。

### 材料(12個分)

- ・ブルボンアルフォート ミニチョコレートブラック……………12個(1箱分)
- ・ゴルゴンゾーラ……………30g
- ・鴨のロースト……………30g
- ・くるみ……………10g
- ・オリーブオイル…………… 小さじ1
- ・ブルーベリージャム……………適量

### 用意する器具

- ・包丁
- ・ボウル
- ・スプーン

～作り方～ 所要時間：約10分

- ① ゴルゴンゾーラ、鴨のロースト、くるみを包丁で細かい角切りにし、ボウルに入れる。
- ② ①にオリーブオイルを入れてスプーンでよく混ぜる。
- ③ アルフォートミニチョコレートブラックの上に②をのせブルーベリージャムをかける。

### POINT!

鴨のローストを少し大きめに切るとバランスの良い味に仕上がります。

鴨のローストの代わりに厚切りベーコンを使用しても楽しめます。