

ラムとショコラのタルティーヌ

(大人向け、ワインに合うおつまみ)

こなこな・マジック主宰 斎藤ゆかり

🕒 調理時間 約10分



材料 目安2人分

スライス生チョコレート	1枚
薄切りフランスパン	4枚
クリームチーズ	適量
ドライフルーツ	適量
ラム酒(ラム酒漬けて代用可)	適量
ミックスチーズ	適量
ミント、ピンクペッパー(黒こしょう可)	少々

作り方

<下準備>

ドライフルーツにラム酒を絡ませ、レンジで600W/1分ほど加熱し冷ましておく。

- ① 薄切りにしたフランスパンに、クリームチーズを塗り、4等分したスライス生チョコレート1枚ずつをのせる。
- ② ラム酒に絡ませたドライフルーツ、ミックスチーズをのせ、トースターでミックスチーズに焦げ目がつく程度まで焼く。
- ③ アクセントに、ミントとピンクペッパーを添える。(ない場合は黒こしょうのみでもOK)

ワンポイントアドバイス

好みの焼き色になるよう焼き時間は調整しましょう。

※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。

※食材を切る際はケガにご注意ください。