

アボカドシュリンプとスモークサーモンのベグルサンド



材料 (2人分)

ベグル	2個
マヨネーズ	適量
アボカド	1/2個
ボイルエビ	4尾
スモークサーモン	4枚
クリームチーズ (ハーブ & ガーリック)	20g
エンダイブ	少々
レモン、ディル、ピンクペッパー、オリーブ	適量

関連製品

トスター

ジャンル

洋食

種類

パン

調理人

中津川かおり

レシピ印刷

ヘルシーなベグルを軽くトーストして、サーモン、シュリンプ、アボカド、クリームチーズを贅沢にサンドしたら出来上がり！白ワインなどにも良く合います。

作り方



- 1 ベグルを横半分にカットして軽くトーストし、断面にマヨネーズを塗る。



- 2 片方のベグルにアボカド、えび、スモークサーモン、エンダイブを乗せる。

NO IMAGE

- 3 室温に戻して軽く練ったクリームチーズも乗せ、お好みで、レモン、ディル、ピンクペッパーなどを散らして、半分のベグルでサンドする。お好みでオリーブを添える。

美味しくなるコツ・ポイント

関連製品



トスター VOLO

製品情報