Alfort アルフォート

ブルボン

おしゃれな大人のおつまみ

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 ……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。