

イエガー・バッケン

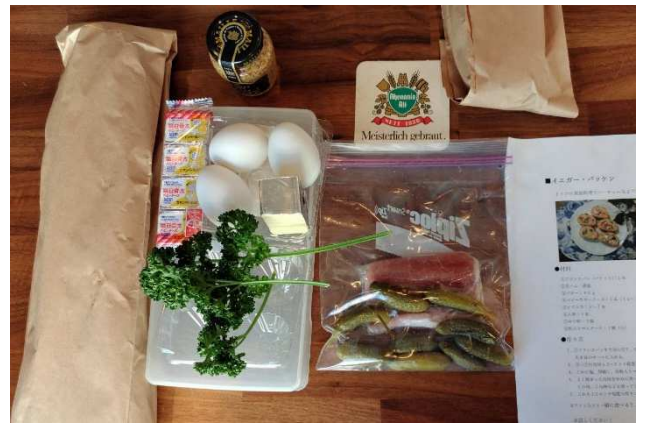
2023.12.08 榎本享二

ドイツの家庭料理でパーティーなどに最適。ワインに合う。



● 材料

- ① フランスパン（バケット）：1本
- ② 生ハム：適量
- ③ バター：40g
- ④ ベビースターチーズ：1本（4ピース入り）
- ⑤ ピクルス：5～7本
- ⑥ 人参：1本
- ⑦ ゆで卵：3個
- ⑧ 粒入りマスタード：1瓶（小）



● 作り方

1. ①フランスパンを半分に切り、中身の柔らかい部分を取り出し、細かく千切り大き目のボールに入れる。
2. ②～⑦の具材も5～7ミリ程度の大きさにそれぞれ刻んでボールに入れる。
3. これに塩、胡椒し、⑧粒入りマスタードを1瓶入れ、よく混ぜる。
4. よく混ぜた具材を半分に切ったフランスパンにしっかり詰める。
この時、こね棒などを使ってしっかり詰め込むこと。
5. これを1.5センチ程度の厚さにスライスして出来上がり。



*ワインなどと一緒に食べるとおいしいです。
パーティーなどに最適。
お試しください！

