



博多西濱屋のお薦め【カマンベールチーズ】の絶品レシピ

カマンベールチーズと西濱屋の【博多あごだし】の中身を使って、美味しい【オードブル】を作ってみましょう。

【材 料】

- ・カマンベールチーズ…ホール1個
- ・博多あごだし（中身のみ）…1袋
- ・黒ゴマ（粒のまま）…適量

【作り方】

- 1.カマンベールチーズを6～8等分に三角に切ります。
- 2.皿に【博多あごだし】の中身を空け、黒ゴマの粒を混ぜておきます。
カマンベールチーズの切り口の柔らかい部分に、皿の【博多あごだし】と黒ゴマの混ぜたものを付けたら完成です。

博多西濱屋の【博多あごだしお薦めレシピ】をプリントアウトしてご利用下さい。

どんな料理にも使えます