

# ヌシャテル パン添え



## 材料 (4人分)

- ・ヌシャテル 1個
- ・食パン (胚芽) 2枚  
(あればパンデビスもおすすめ)
- ・レーズン 20g
- ・バター 30g
- ・シナモンパウダー 少々



### アニョーレゼルヴ Agneau Reserve

FRANCE   
750ml

シャトームートンロートシルトが手がけるオリジナルボルドーワイン。日本ではイオンのみの独占販売。

ラズベリーやカシスの華やかな香り。なめらかなタンニンとフレッシュな果実味が心地よいミディアムボディ。

### 【作り方】

- (1) ヌシャテルは上部を薄く切って蓋にする。
- (2) 内部のチーズはスプーンでくり抜く。
- (3) フライパンにバターを溶かして、1cm角に切ったパンとレーズンを入れて軽く焼く。
- (4) (3)をボウルに移し、(2)でくり抜いたチーズを加えて混ぜ、シナモンパウダーで味を調える。
- (5) (2)のくり抜いた部分に(4)を入れ、180度に予熱したオーブンで3～5分焼く。