

クルミのチーズと 甘栗のピンチョス



材料 (4人分)

- ・クリームチーズ 160g
- ・クルミ(ロースト) 15g
- ・むき甘栗(市販) 8個
- ・クラッカー 適量
- ・粗挽きこしょう 少々
- ・塩 少々



アーサー メッツ クレマン
ベル ノワール
A.METZ CREMANT Perle Noire
FRANCE 
750ml

素晴らしい泡立ちのある黄金色。
ペストリーの香りのある、フレッシュで熟した果実の複雑でアロマティックな香り。
フレッシュでパワフル、まろやかでエレガントな味わいで、バランスのとれた長い余韻があります。

【作り方】

- (1) クルミは粗くザク切りにする。
- (2) ボウルにクリームチーズを入れて室温に戻す。
- (3) (2)をゴムべらでやわらかくなるように練り、(1)を加えて、粗挽きこしょう、塩で味をととのえる。
- (4) ラップで棒状に包んで形をととのえ、冷蔵庫で冷やし固める。
- (5) クラッカーに食べやすい大きさに切った(4)をのせ、甘栗をのせてピックを刺し皿に盛る。