



絞り出し数のうに

旨味たっぷりのうにと食感の楽しい数の子を和えた創作うには、ご飯のトッピングにはもちろんお料理のソースにも活躍します。パンに塗ってトースターで軽く焼くと香ばしさも加わります。



[ご購入はこちら](#) ▶



うにバゲット

材料

バゲット お好みで パセリ 適量
 数のうに 適量 オリーブオイル 適量
 クリームチーズ 適量

作り方

- 1 バゲットを1cmくらいの厚さに切る。
- 2 バゲットにクリームチーズ、うにを塗り、パセリを乗せてトースターで焼く。
- 3 お皿に盛り付けて、お好みでオリーブオイルをかけたら出来上がり。

瓶うに&クリチのカナッペ

材料

クラッカー お好みで パセリ 適量
 数のうに 適量 焼き海苔 お好みで
 クリームチーズ 適量

作り方

- 1 クリームチーズは室温に戻してやわらかくして、うにを少しずつ散らして置き、軽く混ぜる。
- 2 ①をクラッカーの上に乗せる。
- 3 お好みで海苔を巻いたり、パセリを乗せたら出来上がり。