



QUEEN'S ISETAN スタッフオリジナルレシピ

クリームチーズと生ハムの 春のバゲットサンド



※写真はイメージです

使った商品はこちら

クイーンズ伊勢丹オリジナル
イタリア産
プロシュート切落し



クイーンズ伊勢丹オリジナル
カナダ産 百花蜂蜜



クリームチーズと生ハムの 春のバゲットサンド

[材 料 (2人分)]

バゲット(横2等分に切る)	1/2本
イタリア産プロシュート切落し(生ハム)	2枚
菜の花(2cmに切る)	1/3束
クリームチーズ(室温に戻しておく)	30g
百花蜂蜜	適量

[つくり方] 調理時間:約10分

- 鍋に湯を沸かし、菜の花をゆでる。
火が通ったら冷水にとり、よく絞る。
- バゲットの横から切り込みを入れたら少し広げ、
クリームチーズを塗り、プロシュート、菜の花の順にはさみ、
蜂蜜をたらす。



QUEEN'S ISETAN

クイーンズ伊勢丹オリジナル
イタリア産プロシュート切落し

12か月熟成のイタリア産プロシュートの切落し。豚、塩、そして
時間が紡ぎだす生ハム本来の美味しさを十分にお楽しみいただけます。



QUEEN'S ISETAN

クイーンズ伊勢丹オリジナル
カナダ産 百花蜂蜜

不動の人気No.1! コクがあり、マイルドな甘さの蜂蜜です。