



Persimmon

あんぽ柿のサンド



材料 (2人分)

あんぽ柿…………… 2コ

※クリームチーズと無塩バターを
室温に戻す時間を含みません

調理時間
25分

(A) [クリームチーズ …… 15g
無塩バター …… 15g

アーモンド …… 4粒

(B) [塩少々
ラム酒少々



3



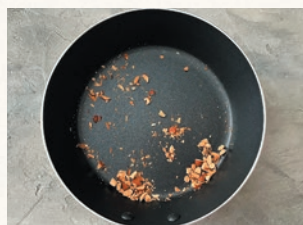
あんぽ柿を横半分に切り、下半分に2
を半量ずつ乗せて、上半分を乗せる。

2



(A)と1のアーモンド、(B)を加えて練
り混ぜる。

1



(A)を室温に戻す。アーモンドはあら
みじん切りにし、フライパンで軽く乾
(から)煎りして粗熱をとる。

inizio/tu.du.ku 料理教室

依藤 亜弓 先生

調理師、醗酵食健康アドバイザー、
有機美容醗酵食品マイスター 他

Cooking
teacher
レシピ提供

加古川市内で人気のお料理教室「inizio」で、
多くの生徒に数々のオリジナル料理のレシピを
教えています。また、テレビ、ラジオ出演や雑誌
掲載、企業などへのレシピ提供も行っております。
「加古川パスタ」オリジナルレシピコンテスト
(神戸新聞社など後援)で、加古川市長賞に
選ばれた先生です。

POINT

- ・工程2で、塩を効かせ過ぎないように
する
- ・アルコールが苦手な方は、煮切っ
てアルコールを飛ばしてから加えたり、
省いても。



ぼつてりしたあんぽ柿に、ふんわりクリームをサンド。
アーモンドとラム酒は、柿との相性抜群。
このままラップで包んで1ヶ月冷凍保存も可能です。
あんぽ柿がない場合は、干し柿でも。