

Recipe for Appetizers & Tapas

IQF 고트치즈 미니볼

**“바삭한 식감을 느낄수 있는 새로운 레시피! 특별한날 특별한 사람들과 특별한 에피타이저를! IQF 고트치즈로..!”**

**Ripened Goat`s Cheese Slice**

EURIAL 의 Individually Quick Frozen (IQF) 제품!

진한 고트치즈의 깊은 맛과 향까지 급속 냉동한 IQF 고트 치즈

빠르고 간편한 사용! 다양한 요리법! 부드러운 조직감을 느낄 수 있습니다.

다양한 사이즈 : 직경 42mm, 55mm, 78mm

무게 : 7g, 10g 20g

**Ingredients**

- 허브마늘
- 작은 파
- 엑스트라 올리브오일 1/4컵
- 신선한 파슬리 3.2스푼
- Champagne 비네거 2스푼
- 다진 로즈마리& 백리향 1티스푼 반
- 계피가루
- 설탕
- IQF 고트 치즈 12oz
- 바게트 슬라이스



**Recipes**

- 마늘의 머리 부분은 제거 하고 껍질을 벗겨서 끓는 물에 4분간 넣고 데친다
- 파와 마늘을 잘게 다진후 팬에 오일을 넣고 황금색이 될 때 까지 볶는다
- 팬에 마늘은 그대로 두고 기름은 따른후에 비네거, 로즈마리, 백리향, 후추, 설탕을 넣고 3분간 수분이 거의 없어질때까지 볶는다
- 잘게 다진 IQF 고트 치즈를 중간 불에 넣고 앞에 조리한 마늘과 알맞게 섞은후 22개 불로 나누어 만든다
- 파슬리와 계피가루 그리고 깨 를 준비 하고 불을 그 위에 굴린다.
- 바게뜨와 함께 접시에 예쁘게 담아 낸다