

Recipe for Appetizers & Tapas

IQF 고트치즈 방울케이크

“방울토마토 고트치즈 & 오레가노로 만든 케이크”

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

Characteristics

- 요리 수준 : medium
- 준비 시간: 15분
- 조리 시간: 25분
- 4인분 기준

Ingredients

- 방울토마토 300g
- Oragano bunch 1/2
- **Ripened goat cheese 10조각**
- 계란 3개
- Liquid 크림 14oz
- 파프리카 조금
- 버터 소금 후추



Recipes

- 오븐 온도를 392° F.로 예열한다
- 예열하는 동안 토마토를 세척하고 Oragano를 알맞게 자른다
- 계란, 크림, 파프리카, Oragano를 볼에 넣고 섞는다
- 소금과 후추를 넣는다
- 팬에 기름을 두르고 방울 토마토와 IQF 고트 치즈를 각각 볶는다
- 앞서 만든 계란 mixture를 함께 넣는다
- 예열된 오븐에 25분간 굽는다
- 시원하게 혹은 따뜻하게 기호에 따라 먹는다