

Recipe for Appetizers & Tapas

**IQF 블루 치즈
큐브 타르트**

“달콤한 타르트 속에 깊은 향을 느껴보세요”

IQF Cow's milk Blue cheese

부드러운 향까지 급속 냉동한 IQF 블루 치즈
얇지만 견고한 조직감과 블루치즈의 고유한 맛을 느낄 수 있습니다.
가로세로 1cm
무게: 약 1g

Characteristics

6인분 기준

Ingredients

- IQF 블루치즈 큐브 150g
- 완두콩, 갈색 콩 100g
- 녹색 서양호박 1개
- 패스트리 1개
- 계란 3개
- Fresh liquid cream 20cl
- 고수풀 1스푼
- 소금, 후추가루



Recipes

- 210도로 오븐을 예열해둔다
- 완두콩과 서양호박 그리고 갈색 콩을 익힌후 채에 거른다
- 패스트리를 알맞게 잘라 준비 한다
- 샐러드 볼에 계란, 크림, IQF 고트치즈 큐브에, 고수를 넣은후 소금과 후추를 넣는다
- 야채를 넣어 미리 준비된 패스트리위에 붓는다
- 오븐에서 20~25분 정도 입히고 따듯하게 먹는다.