

Recipe for Starter and Salads

*
*

후래쉬 고트치즈
버섯 샐러드

“그릴에 살짝구어 스모크 한 맛을 느낄수 있는 고트치즈의 깊은 향과 버섯으로 만든 영양만점 샐러드”

Characteristics

- 요리수준:easy
- 준비시간 15
- 조리시간: 6분
- 1인분 기준

Ingredients

- Sainte Maure 3 slices 1센티 두께
- 버섯 3개
- 햄 1조각 20g
- 참기름 1스푼
- 여러 야채의 샐러드
- 비네거, 올리브오일, 소금 후추 조금



Recipes

- 버섯을 씻어 중간 온도에서 양쪽 면을 살짝 익힌다
- 접시에 예쁘게 담는다
- 햄과 야채를 알맞게 자른다
- 고트치즈를 버섯 위에 올려 예열된 오븐에 200도에서 6분간 살짝 굽는다
- 발사믹 비네거에 올리브오일 소금 후추를 넣어 소스를 준비 한다
- 오븐에서 조리된 고트치즈 위에 준비된 소스와 참기름을 살짝 뿌린다.