

Recipe for Starter and Salads

**IQF 브리치즈  
베이컨 스프링 롤**

**“진한 향의 IQF 브리치즈와 쫄깃한 베이컨으로 만든 베트남 스프링롤... 얇은 두께의 IQF 브리치즈를 새롭게 즐겨 보세요!”**

**IQF Brie Cheese**

EURIAL의 Individually Quick Frozen (IQF) 제품!  
브리치즈의 깊은 맛과 영양 까지 급속 냉동한 IQF 브리치즈  
Loss 율 제로! 정통치즈의 맛을 그대로 간직한 IQF 브리치즈  
크기: 7.25 cm x 7cm x 0.3cm  
무게 : 15g

**Characteristics**

- 2인분
- 준비시간 10분
- 조리시간: 10분
- 요리수준: medium

**Ingredients**

- IQF 브리치즈 10장 내외
- 베이컨 50g
- 다진 파란고추 1티스푼
- 파슬리 잎 10개
- 발사믹 비네거 2티스푼
- 참기름 (혹은 호두기름) 5스푼



**Recipes**

- 스프링 롤을 촉촉한 천으로 2~3분간 감싸 부드럽게 준비 한다.
- IQF 브리치즈 라이스 페이퍼 위에 올린다.
- 베이컨을 기름에 튀긴 후 파슬리 잎을 솔솔 뿌린 후 준비된 라이스 페이퍼 위에 올리고 아주 부르럽게 돌돌 만 후 펜에 적절하게 기름을 두른후 140° C 에서 1분간 튀겨 낸다.
- 바리네이트 소스에 발사믹 비네거와 다진 고추와 올리브 오일을 넣는다.
- 튀겨낸 스프링 롤에 준비된 소스를 뿌려 준다.
- Tip\_Wine: Sancerre rosé 에 잘 어울린다.