

## 【フランス料理レシピ】簡単！洋ナシとカマンベールのトーストのせ



今回ご紹介するレシピはちょっとしたおやつに最適の一品です。週末のブランチやアペリティフにぜひおすすめですよ。

洋ナシとカマンベールのトーストのせ作り方

---



### ～材料～

フランスパン（バゲット）  
熟れた洋ナシ  
カマンベールチーズ  
バター

たったこれだけです！

### ～作り方～

スライスしたフランスパンをトースターで軽く焼き、バターを薄く塗る  
パンの上に洋ナシのスライスとカマンベール一切れを乗せて出来上がり！

**おすすめのポイント！**

---



### バゲットのサク

**サク感、風味豊かな洋ナシの甘み、そしてカマンベールの塩辛さのバランスが絶妙です！**

実はカナダに住んでいるいとこ（日本人）に教えてもらったのですが、本当に美味しくて私も良く食べています。材料も日本で簡単に手に入るものばかりですし、とてもフランスっぽい！ですよ。（しかも簡単）

洋ナシとカマンベール、今まで試したことない組み合わせですが、想像しただけで美味しそうですね(´艸`\*)ワインのおつまみにも合いそうですね！

執筆 編集部

オンラインフランス語学校

# ENSEMBLE EN FRANÇAIS

アンサンブルアンフランセ

オンラインフランス語学校アンサンブルアンフランセは、プロの講師によるマンツーマンのスカイプレッスンが1回1500円～受講できます。いつでもどこでも手軽に受講できる利便性と生徒一人一人にカスタマイズされた質の高いレッスンが好評です。

