



## じゃがいものピンチョス

材料 16本分

じゃがいも	2個 (230g)	ズッキーニ	2/3本
【A】 バター	20g	カマンベールチーズ	1/2個
【A】 アンチョビ(粗みじん切)	20g	バゲット(2cm幅のもの)	2枚
【A】 パセリのみじん切り	適量	黒粒こしょう・ピンクペッパー	適量

### 作り方

- 1 (下準備)  
●バターは室温に戻して柔らかくしておく。
- 2 じゃがいもは皮をむいて1個を8等分する。
- 3 【A】をゴムベラなどでペースト状に混ぜ合わせる。
- 4 容器に①のじゃがいもを入れてフタをし、電子レンジ(500W)で5分加熱し、5分蒸らす。
- 5 安全目視フロートが下がっていることを確認し、フタを開けてじゃがいもとザルにあげて水気をきる。
- 6 ズッキーニは縦半分に切ってからそれぞれ8等分し、半月の形に16個にする。カマンベールチーズは8等分する。バゲットは4等分に切る。
- 7 串にじゃがいも・バゲット・ズッキーニの順に刺す。別の串にカマンベールチーズ・じゃがいも・ズッキーニの順に刺す。お好みで黒粒こしょうやピンクペッパーをふる。