



おしゃれな前菜

ハムのムース

材料

生ハム（普通のハムでもOK）	90g	黒オリーブペースト	適量
生クリーム	大さじ4	ケイパー	適量
白胡椒	少々	薄切りバゲット	人数分
バター	15g	ハーブ（チャービルなど）	適量

作り方

1. 生クリームを人肌に温め、
生ハムに少しずつ加えながらミキサーでなめらかになるまで攪拌する
2. 白胡椒とバターを加えてさらに攪拌し、ラップに包んで冷蔵庫で冷やす
3. 黒オリーブのペーストは、種なしオリーブをミキサーにかけ、
オリーブオイルを少量加えてなめらかになるまで攪拌する
4. 薄切りバゲットにオリーブオイルを塗ってオーブン（またはオーブントースター）で
カリカリに焼いておく
5. 温めたスプーンでハムのムースをすくってバゲットにのせ、
オリーブペースト・ケイパー・ハーブをトッピングする