

# AVOCADO SMØRREBRØD



RECIPE BY TAICHI HARA (PATH)

## アボカドのスモブロー（2人分）

材料 >

黒パン	2切れ
アボカド	1個
マスタード	小さじ1
バター	30g
フローマージュブラン	10g
イタリアンパセリ	1g*
パクチー	1g*
スペアミント	1g*
クミン	1つまみ
フェンネル	1つまみ
ナンブラー	5g
レモン汁	4g
EXバージンオリーブオイル	適量



ポイント >

バター、フローマージュブラン、ハーブ3種は予め混ぜ合わせ、四角く成型し、冷蔵庫で冷やし固めておいたものを、薄くスライスし黒パンに乗せると使いやすい。

レシピ >

- 1.黒パンにマスタードを塗る
2. 次にバター、フローマージュブラン、\*印のハーブ3種をみじん切りにし混ぜ合わせたものを更に塗る。
3. アボカド半分を薄くカットし黒パンの上に並べ、クミン、フェンネルを散らす。
4. ナンブラーとレモン汁を合わせたソース、EXバージンオイルを少量かけて完成。

RECIPE BY TAICHI HARA (PATH)

### PATH (パス)

渋谷区富ヶ谷1-44-2 A-FLAT 1F  
03-6407-0011  
8:00~15:00 (14:00LO)  
18:00~24:00 (23:00LO)  
月休、ほか月1 回日不定休

haluta co. Ltd.

821-1 Koizumi,Ueda-shi,Nagano 386-1106 Japan  
Tel : +81.268.71.3005  
Mail : pan@haluta.jp  
www.haluta.jp