طرز تهیه کاناپه تابستانی؛ کاناپه ژامبون و پنیر

21 تیر 1404

کاناپه ها در اصل یک نوع ساندویچ روباز و تزئین شده فرانسوی هستند که با مواد مختلف روی نان تست یا پایه دیگری قرار می‌گیرند.

خوراکی های خوشمزه و جذابی که با تزئین مناسب می‌توانند در هر مناسبتی به عنوان میان‌وعده یا پیش‌غذا سرو شوند. تهیه این کاناپه‌ها بسیار ساده و سریع است، و شما می‌توانید با ترکیب مواد مختلف و تزئینات متنوع، طعم‌های مختلفی را تجربه کنید.

کاناپه ژامبون و پنیر

کاناپه ژامبون و پنیر یک فینگر فود خوشمزه و پرطرفدار است که با ترکیبی از نان تست، ژامبون (گوشت یا مرغ)، پنیر و گاهی اوقات سبزیجات و سس تهیه می‌شود. این فینگر فود به دلیل ظاهر جذاب و طعم لذیذش برای مهمانی‌ها و دورهمی‌ها بسیار مناسب است.

مواد لازم

نان تست یا نان برگر کوچک و نازک به میزان دلخواه
ژامبون برش‌های نازک به میزان دلخواه
پنیر خامه‌ای یا پنیر کم چرب
کیوی یا هندوانه برای تزئین
خیارشور یا زیتون برای تزئین
سس مایونز یا سس خردل اختیاری

طرز تهیه

ابتدا، نان‌ها را به شکل مستطیلی یا دایره‌ای برش دهید. معمولاً نان‌های تست یا نان برگر برای کاناپه ژامبون مناسب هستند. روی هر قطعه نان یک لایه پنیر خامه‌ای یا پنیر کم چرب بگذارید.

برش‌های نازک ژامبون را روی پنیر قرار دهید. تعداد برش‌ها به اندازه نان شماست. اگر می‌خواهید، می‌توانید یک لیته سس مایونز یا سس خردل بر روی هر کاناپه ژامبون اضافه کنید. این مرحله اختیاری است و بستگی به ترجیح مهمانانتان دارد.

برای تزئین، می‌توانید برش‌هایی از کیوی یا هندوانه روی هر کاناپه قرار دهید. همچنین می‌توانید خیارشور یا زیتون را به عنوان تزئین‌کننده‌ها استفاده کنید.