

Cheeseball

Brianne Leach - DFAIT/MAECI

Ingredients:

- 250g of cream cheese
- 250g of coarsely grated orange (cheddar) cheese
- 1/4 of diced red pepper
- 1/4 of diced green pepper
- 3 slices red onion slices, diced
- 3 dashes Worcestershire sauce
- 3 dashes cayenne or to taste
- Capful of lemon juice
- Walnuts

Instructions:

- Mix together entirely (except walnuts)
- Look for a tacky consistency to attract the walnuts
- Layout walnuts on saran wrap and roll cheese ball in the nuts looking for full coverage. Ensure ball shape and wrap in saran
- Keep cool until 30 minutes before serving
- Can be frozen for 3 to 6 months.
- Serve with medium-sized cracker with minimum flavour.

Crevettes - Aspik

Julie Chenier - PPTC

Ingrédients

Mélange 1:

- 1 Boîte (250 gram) de fromage à la crème Philadelphia
- Boîte (284 millilitre) de soupe aux tomates

Mélange 2:

- 1 Tasse (250 millilitre) de sauce à salade ou mayonnaise
- 1/2 Tasse (125 millilitre) d'oignon
- 1 Tasse (250 millilitre) de céleri
- 1 Boîte (113 gram) de crevettes, égouttées

Mélange 3:

- 2 enveloppes (2x 28 g) de gélatine neutre
- 1/2 tasse (125 ml) d'eau froide

Instructions :

- Mélange 1: Faire fondre les deux ingrédients ensemble
- Mélange 2: Ajouter au 1er mélange et mélanger dans robot culinaire
- Mélange 3: Ajouter ce mélange aux deux précédents
- Verser dans un moule et laisser prendre au réfrigérateur