



アレンジ
メモ

● 金時ニンジンのクリームチーズ和え

1. 千切りにした金時ニンジン150gに塩を少々加えしんなりさせたあと、水気を絞ります。
2. そこに常温に戻したクリームチーズ20gとマヨネーズ大さじ1・しょうゆ少々・かつお節少々・好んで黒コショウを混ぜ合わせ、パセリのみじん切りを散らしたら完成。

おかずとしてはもちろん、ワインのおつまみとしてクラッカーにのせたり、パンにサンドしたりしてもGood!

