

ラディッシュ カラフル Mix3 のフィンガーフード

<< ラディッシュの爽やかな辛さを楽しむ >>



----- 材料 (数人分) -----

ラディッシュカラフル Mix 3 数個

オニオンクリームチーズ

A

}	クリームチーズ	50g
	タマネギのすりおろし (軽く水分を切ったもの)	大さじ 1/2
	塩	適量

ブラックペッパー粗挽き

パセリ、ローズマリー、タイムなど

チーズ・オカカ

プロセスチーズ 2.5cm 角×3mm 厚さ

味噌 直径 5mm の球形

削りかつお 適量

----- 作り方 -----

オニオンクリームチーズ

- ① ラディッシュは、2等分に切る。
- ② Aをボウルに入れ、よく混ぜ合わせる。温めたティースプーン2本で形を作り、①の上のにのせ、ブラックペッパー粗挽きとハーブを飾る。

チーズ・オカカ

- ① ラディッシュは4等分に切れ目を入れ、冷水に放って花を開かせ、水分をしっかりと切る。
- ② プロセスチーズは対角線に切り、三角形2枚にする。①の切れ目に挟み、削り鰹と味噌球を飾る。

※POINT

クリームチーズは室温に戻しておく。タマネギのすりおろしに代えてオニオンパウダーを使うと手軽。