

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

<div style="font-size: 3em; vertical-align: middle;">{</div>	クリームチーズ	50g
	タマネギのすりおろし	大さじ 1/2
	(軽く水分を切ったもの)	
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】

ベビーチーズ	1個
味噌	適量を丸める
削りかつお	適量

----- 作り方 -----

【オニオンクリームチーズ】

- ラディッシュは、縦2等分に切る。
- ボウルに、室温に戻したクリームチーズとAを入れよく混ぜ合わせ、温めたティースプーンですくい①にのせる。ブラックペッパー粗挽きとハーブを飾る。

※POINT

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です。

【チーズ・オカカ】

- ラディッシュは十字に切れ目を入れ、冷水に入れて切れ目を開かせ水分をしっかりと切る。
- ベビーチーズは3mm厚さに切る。①の切れ目に挟み、味噌球と削りかつおを飾る。

