

詳しいレシピ

生ハムアプリコット マスカルポーネ白味噌和え

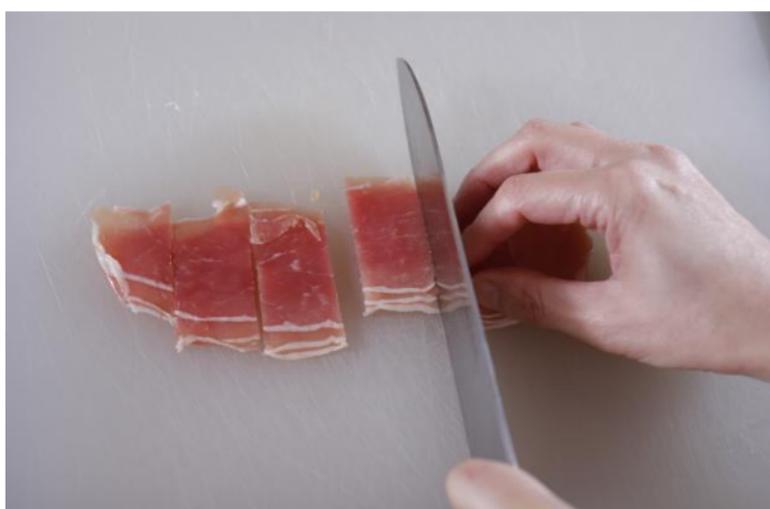


材料（4人分）

アプリコット（乾燥）……………12個
生ハム……………4枚
マスカルポーネチーズ……………100g
白味噌……………小さじ1
ブラックペッパー……………適宜

①

アプリコット（乾燥）と生ハムは一口大に切る。



②

ボウルにマスカルポーネチーズ、白味噌を入れて混ぜ、①を加えて和える。



POINT !

マスカルポーネチーズはやわらかめのものを使うと混ぜやすいですよ。白味噌を使うことで、普通の味噌より甘みが引き立ち、減塩効果にもなります。

③

器に盛り付け、ブラックペッパーを振る。



ちょっとアレンジ

アプリコットは干し柿やドライいちじくでも代用可能です。混ぜるだけの簡単レシピなので、いろいろなアレンジにチャレンジしてみてください。