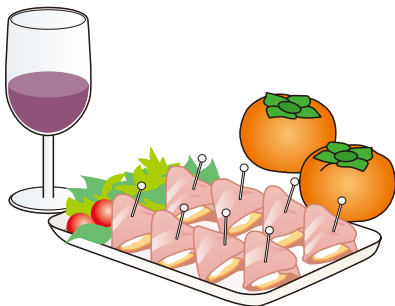


美味し♪
レシピ

ワインに合う「柿」のオードブル

秋を代表するフルーツのひとつ「柿」。ビタミンCやタンニンなどを含む栄養豊富な果実ですが、今回は生ハムやクリームチーズと合わせて、ワインにぴったりのオードブルを作ってみましょう。



★ 手順 ★

材料(2人分目安)

●柿…1個 ●生ハム…8枚

●クリームチーズ…2個

※1個18g程度の個包装タイプの場合。

作り方

1. 柿の皮をむき、8等分のくし切りにする。

※種とヘタは取り除いておきます。

2. クリームチーズは、1個を4等分のスティック切りにする(2個で8本)。

3. 柿とクリームチーズを合わせ、ハムで巻いて形を整えたら出来上がり。

※ピンチョス用のピックや、オリーブを刺すカクテルピンなどがあれば、よりおしゃれに!