

Learn family-friendly recipes

家庭に喜ばれる

料理家 本田 よう一



レシピを学ぶ

Strawberry trifle



Strawberry and mozzarella cheese salad



いちごのトライフル

材料 (1人前)

- いちご 3-4個 (30~40g)
- カステラ 1切れ (30g)
- ④ クリームチーズ 2個 (約30g)
- ヨーグルト 大さじ2 (約30g)
- 砂糖 大さじ1

作り方 (調理時間10分)

- いちごはヘタを切り、縦半分に切る。1個は飾り用にヘタを残しておく。カステラは手でちぎる。④をボールに入れてなめらかになるまでよく混ぜておく。
- グラスにカステラ、④、いちごの順に入れて、3層程度を作る。最後に④をかけて飾り用のいちごを乗せて出来上がり。

材料 (2人前)

- いちご 10個 (100g)
- モzzarellaチーズ 1個 (100g)
- ベイビーリーフ 袋 (30~35g)
- くるみ 100g
- オリーブ油 大さじ1
- 塩 小さじ1/2
- 酢 少々

作り方 (調理時間5分)

- いちごはヘタを切り、縦半分に切る。チーズは手でちぎる。ベイビーリーフは水にさらし、水けをキッチンペーパーなどできっておく。くるみは粗く刻む。
- ボールにいちご、チーズ、くるみを入れる。オリーブ油入れてを絡める。塩と酢を入れて絡めて、5分ほどなじませておく。
- 器にベイビーリーフを盛り付けて、②を乗せて、出来上がり。

いちごとモzzarellaチーズのサラダ

