

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



いちごのトライフル

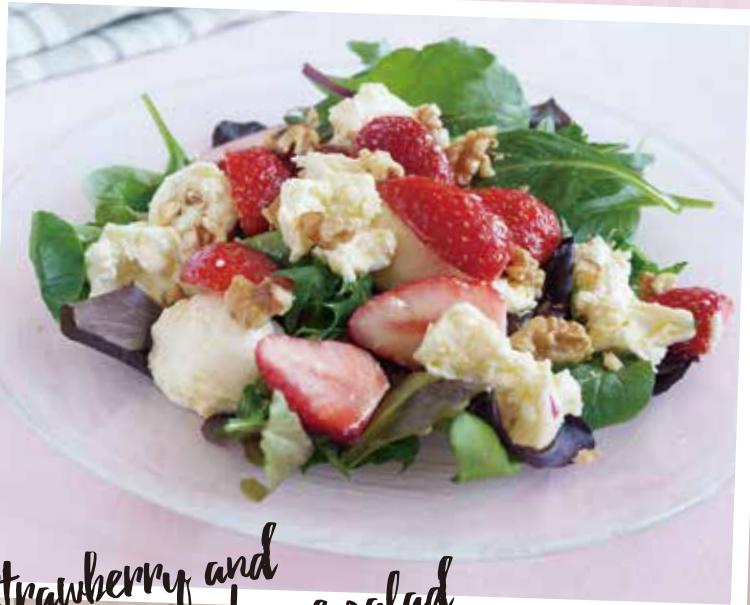
材料 (1人前)

- いちご 3~4個(30~40g)
カステラ 1切れ(30g)
Ⓐ 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。Ⓐをボウ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、Ⓐ、いちごの順に入れて、3層程度を作る。最後にⒶをかけて飾り用のいちごを乗せて出来上がり。

Strawberry and mozzarella cheese salad



いちごとモッツアレアチーズのサラダ

材料 (2人前)

- いちご 10個(100g)
モッツアレアチーズ 1個(100g)
ベビーリーフ 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。
- ボウルにいちご、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。
- 器にベビーリーフを盛り付けて、②を乗せて、出来上がり。

