

セロリのクリームチーズ和え



材 料 2人分

セロリ	2本	梅酒	大さじ1
ちくわ	1本	練りごま(白)	小さじ1
人参	20g	クリームチーズ	50g (室温でやわらかくしておく)
		しょうゆ	小さじ1/2
		くるみ	大さじ1

作り方

- ① セロリは筋をとって、幅3ミリ程度の斜め切りに、人参も大きさを合わせて斜め切りにして固めに茹で、水けをきっておく。
- ② ちくわは、縦半分に切って斜め切りにする。
- ③ 室温でやわらかくしたクリームチーズをボウルに入れ梅酒、練りごま、しょうゆを加えてよく練り合わせる。①と②を加えて和える。
- ④ フライパンを熱し、粗く砕いたくるみを乾煎りする。
- ⑤ ③を器に盛り、くるみを散らす。