

マーマレードキャロットラペ



材料

- * 宅バルガーリック&ハーブクリーム
チーズ味: 1袋
- ・ にんじん: 1本
- ・ 塩: 小さじ1/2
- ・ パセリ(みじん切り): 適量

- (A) マーマレードジャム: 大さじ1
- オリーブオイル: 大さじ1
- レモン汁: 小さじ1
- 粗びき黒こしょう: 小さじ1/3

作り方

- ① にんじんはスライサーでせん切りにする。塩をまぶして5分程おき、水気をしっかり絞る。
- ② ボウルに(A)を合わせ、よく混ぜる。
- ③ (A)に①のにんじんを入れ、混ぜ合わせる。
- ④ 宅バルに③のをのせ、お好みでパセリをちらす。