



Today's Special

## いちじくのクリームチーズあえ



### 材料

(1人分量)

いちじく	200.0g (2ケ)
レモン果汁	15.0g
白ワイン	15.0g
はちみつ	8.0g
クリームチーズ	15.0g
白みそ	2.0g
さとう	4.0g
ミント	少々

### 作り方

- ① 鍋に皮をむいたいちじくとレモン果汁・白ワイン・はちみつを入れ、弱火で7～8分煮る。
- ② これを器にあけ、粗熱をとって、冷蔵庫で冷やす。
- ③ クリームチーズを1の煮汁大さじ1でのばし、白みそ・さとうを加え混ぜる。
- ④ いちじくとクリームチーズを混ぜ合わせ、ミントをのせ盛り付ける。

### Check Point

レモン汁を加えると、果肉の色がさえて、きれいに仕上がります♪