

カリフラワーのディップ

カリフラワーとコンフでひと手間かけたディップ。2種類のコンフでふたつの楽しみ。

★ 材料 ★

- コンフ(博多味) 大さじ3
- コンフ(プレーン) 大さじ3
- カリフラワー 140g
- クリームチーズ 120g
- 塩 少々
- クラッカー 適宜



コンフ(プレーン)使用

コンフ(博多味)使用

★ 作り方 ★



- 1 カリフラワーは小房に分け、塩を少々加えた熱湯で柔らかめに茹でる。ざるにあげて水気を切り、ボールに入れてフォークやヘラでつぶす。



- 2 クリームチーズを耐熱容器に入れ、電子レンジに1分半かけて柔らかくし、1のカリフラワーを加えて混ぜ合わせる。



- 3 2を2等分にし、それぞれに、コンフ(博多味)、コンフ(プレーン)を油分を切りながら加えて混ぜ合わせる。



- 4 器に盛り、クラッカーを添える。

POINT

広沢さんの料理のポイント♪

柔らかめに茹でるカリフラワーは12分を目安。食感が少し残るくらいに。

TASTE

料理の感想

たくさんの人が集まるパーティーシーンにはぴったりの一品。コンフの味を変えるだけで、いろんな種類の味が楽しめます。クリームチーズだけでは重たくなりがちなディップがカリフラワーが入ることであっさり食べやすく。