

火を使わない

おつまみ4種

【チャンジャのクリームチーズ和え】

- ・クリームチーズを軽くほぐして器に入れる。
- その上にチャンジャと、ブロッコリースプラウトを乗せて出来上がり!
- 少しづつ和えながら食べる。



【柿とサワークリームのカナッペ】

- ・サワークリームを軽くほぐし、1センチ角くらいに切った柿と、包丁の背でつぶした黒胡椒を混ぜて出来上がり!
- クラッカーに乗せて食べる。



【アボカドとしめ鯖のレモン醤油】

- ・アボカドとしめ鯖を1センチ幅くらいに切って器に盛りつけ、木杓を乗せる。
- レモンを絞って、だし醤油を回しかけて出来上がり!



【しいたけとにんじくのオイル焼き】

- ・耐熱皿に軸をとったしいたけを並べてその上にスライスしたにんじくを1枚ずつ乗せる。(にんじくの芯は抜く)
- たっぷりめにオリーブオイルを回しかけてトースターでじゅわじゅわするまで焼く。塩を振って出来上がり!



クリスマスや忘年会にお正月・・・何かとお酒を飲む機会が増えるシーズンに火を使わず出来る簡単おつまみ4種をご紹介します。

ビール、焼酎、白ワインに合うかなと思います。

どれも材料があればすぐできます、楽しい家飲み時間のお供に、ぜひお試しください。