

QUEEN'S RECIPE from Instagram



冷やして美味しい！

パイナップルのフロマージュ白和え！

パイナップルのフロマージュ白和え

材料（2人前）

パイナップル …200g (約1/4個分)	カルダモンパウダー ……適量
豆腐 ……………1/2丁	オリーブオイル ……大さじ1
マスカルポーネチーズ ……100g	ピンクペッパー ……適量
塩 ……………小さじ1/2	ルッコラ ……………1/4パック
カマンベールチーズ …… 1/2パック(横半分にカットする)	

作り方（調理時間：約15分）※豆腐の水切り時間を除く

- 1 パイナップルは皮を剥き、好みの大きさに切る。
- 2 豆腐は水切りし、ボウルに入れ、スプーンで潰す。
マスカルポーネを加え混ぜ、塩とカルダモンパウダーを加える。
- 3 カマンベールチーズは6等分にする。
- 4 ボウルに①、②、③とオリーブオイルを加え混ぜ合わせる。
- 5 お皿に④を盛り付け、ピンクペッパーを散らし、
ルッコラを添える

