

QUEEN'S RECIPE from Instagram



じゃがいものトリュフクリーム

材料（2人分）

トリュフクリーム	1袋
じゃがいも	2個
塩	適量
黒胡椒	適量
ディル	適量

作り方（調理時間：約15分）

- 1 じゃがいもは皮を剥き、一口大に切り、鍋に湯を沸かし柔らかくなるまでゆで、ざるにあげておく。
- 2 ボウルに①、温めたトリュフクリーム、塩、黒胡椒、適当にちぎったディルを加え軽く混ぜ合わせ、お皿に盛り付ける。

白ワインと相性抜群！
トリュフの香り際立つちよつぴり
大人なおつまみレシピ！

〈レシピ使用商品〉
ISETAN MITSUKOSHI THE FOOD
芳醇パスタソース トリュフクリーム

