

Learn family-friendly recipes

家庭に喜ばれる

料理家 本田 よう一



レシピを 学ぶ

Strawberry trifle



いちごのトライフル

材料 (1人前)

いちご 3-4個(30~40g)
カステラ 1切れ(30g)

④ クリームチーズ 2個(約30g)
ヨーグルト 大さじ2(約30g)
砂糖 大さじ1

作り方 (調理時間10分)

- ① いちごはヘタを切り、縦半分に切る。1個は飾り用にヘタを残しておく。カステラは手でちぎる。④をボールに入れてなめらかになるまでよく混ぜておく。
- ② グラスにカステラ、④、いちごの順に入れて、3層程度を作る。最後に④をかけて飾り用のいちごを乗せて出来上がり。



Strawberry and
mozzarella cheese salad

いちごとモzzarellaチーズのサラダ

材料 (2人前)

いちご 10個(100g)
モzzarellaチーズ 1個(100g)
ベビーリーフ 袋(30~35g)
くるみ 100g
オリーブ油 大さじ1
塩 小さじ1/2
酢 少々

作り方 (調理時間5分)

- ① いちごはヘタを切り、縦半分に切る。チーズは手でちぎる。ベビーリーフは水にさらし、水けをキッチンペーパーなどできっておく。くるみは粗く刻む。
- ② ボールにいちご、チーズ、くるみを入れる。オリーブ油入れてを絡める。塩と酢を入れて絡めて、5分ほどなじませておく。
- ③ 器にベビーリーフを盛り付けて、②を乗せて、出来上がり。

