

クリスマスチーズマリネ



調理時間

15分



難易度

初心者向け

材料 (4人前)

ブロッコリー	1個 (200g)
プチトマト	1パック (200g)
カマンベールチーズ	1個 (100g)
塩	小さじ1/2
砂糖	小さじ1
酢	大さじ2
オリーブ油	大さじ2

作り方

1 加熱する

ブロッコリーは小房にし、さっと水洗いして耐熱皿に並べます。ふわっとラップをして600wの電子レンジで3分加熱し、ザルに開けて粗熱をとり、塩少々をふります。

2 切る

トマトはヘタをとり、横2等分に切ります。ボールに入れて、塩、砂糖を入れて全体になじませ、トマトがしんなりするまで置いておきます。

3 完成

器の中央にチーズを置き、トマトをチーズの外側に盛りつけます。さらにその外側にブロッコリーを盛り付け、仕上げにオリーブ油を全体にかけて、酢をかけます。チーズをナイフなどで切りながら、全体にからめます。