



クリームチーズボール

材料(3~4人分)

- ・ブルボン プレーンクラッカー 12枚 ・クリームチーズ 150g
- ・マヨネーズ 大さじ2 ・ベーコン 4~5枚
- ・玉ねぎ 1/2個 ・にんにく 1片
- ・オリーブオイル 大さじ1 ・パセリ 適量

作り方(所要時間:約20分/冷ます時間は除く)

- ① 温めたフライパンにオリーブオイル、みじん切りにしたにんにく、1cm角に切ったベーコンを入れ、ベーコンがカリカリになるまで炒めたら、みじん切りにした玉ねぎを入れて透き通るまで炒める。
- ② 常温に戻したクリームチーズをボウルに入れ、ホイッパーでクリーム状にしたら、マヨネーズを入れて混ぜる。
- ③ ②に冷ました①と刻んだパセリを入れて混ぜ、丸める。
- ④ 砕いたクラッカーを③の周りにつけ冷蔵庫で冷やす。

ポイント:お好みの具材を入れて楽しんでください。

いろいろな種類のチーズを混ぜたり、
チョコレートなどを入れた甘いチーズボールもおすすめです。

※調理後はお早めにお召しあがりください。

※やけどにご注意ください。



クラッカー パーティー レシピ