



梅青じやさみチーズ

材料(クラッカー6枚分)

- ・ブルボンプレーンクラッカー 6枚
- ・鶏ささ身 1本(生で約50g) ・クリームチーズ 適量
- ・梅干し2~3個 ・大葉 6枚

作り方(所要時間:約15分)

- ① 沸騰したお湯でスジを取った鶏ささ身に火が通るまで茹で、細かく裂く。
- ② プレーンクラッカーにクリームチーズを塗る。
- ③ ②に半分に切った大葉、①、種をとってくずした梅干しをのせる。

ポイント:オススメは甘めの梅干しです。

※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