

# Let's cook!

料理名

作った写真を  
はり付けてみよう



コメント

## 材料：4人分

- クリームチーズ：200g
- ドライクランベリー：50g（はちみつでマリネ）
- 刻んだピーカンナッツ：50g
- はちみつ：大さじ3（マリネ用）+ 大さじ1（仕上げ用）
- チャイブ：少量（みじん切り）
- 塩、黒胡椒：各適宜

## 作り方

1. ドライクランベリーをはちみつでマリネし、30分ほど置きます。
2. クリームチーズを柔らかくし、はちみつ、マリネしたクランベリー、ピーカンナッツ、チャイブを混ぜ合わせます。
3. 味を塩と黒胡椒で調整し、ボール状に成形します。
4. 冷蔵庫で1時間ほど冷やし固めた後、表面をはちみつで軽く塗り、提供します。