

クリームチーズ&生ハムの「デカチャンプ」ボート

ピーマンのレシピ



ジューシーな甘さが際立つ

材料（4人分）

「デカチャンプ」ピーマン……1個
 レーズン……大さじ2
 白ワイン……大さじ1
 クリームチーズ……120g
 ハチミツ……小さじ1
 レモン汁……大さじ1
 塩……少々
 生ハム……4枚

作り方

- ① 「デカチャンプ」は8等分のくし形に切り、タネと白いワタの部分を丁寧に取り除きます。
- ② レーズンは白ワインをふりかけてふやかし、粗く刻みます。
- ③ クリームチーズをなめらかに練り、(2)のレーズン、ハチミツ、レモン汁、塩を加えてよく練り混ぜます。
- ④ (1)のデカチャンプに(3)を形よく詰め、半分に切った生ハムで巻きます。あしらいに、ケイパーやピクルスがあれば添えましょう。

ワンポイント

レシピではクリームチーズを使用しましたが、イタリアのマスカルポーネチーズでも同じようにできます。また、レーズンと一緒にクルミやナッツを砕いて加えても美味。