

# 「紅化粧(R)」のカナッペ 梅クリームチーズ味

ダイコンのレシピ



簡単でおしゃれなおつまみ

## 材料 (8枚分)

ミニダイコン「紅化粧(R)」…80g  
 塩……………少々  
 クリームチーズ……………40g  
 梅肉(梅干しをたいたいもの)  
     ……小さじ1～1.5  
 しょうゆ……………少々  
 シソ……………2～3枚

## 作り方

- ① ミニダイコンは、2～3mmの薄切りにして、軽く塩をふり、10分置いてからペーパーで水気をよく拭く。
- ② クリームチーズは常温に戻して柔らかくする。
- ③ シソは細い千切りにする。
- ④ ボウルにクリームチーズと梅肉を混ぜ、1～2滴のしょうゆを隠し味で入れて混ぜる。
- ⑤ (1)に(4)をのせ、さらにその上にシソを飾る。

## ポイント

「紅化粧(R)」はみずみずしく、鮮やかな赤い皮と果肉の白さのコントラストが美しいので、輪切りや千切りなどで楽しんでください。