

Recipe

サボ屋アミーゴス 『塩こうじの

クリームチーズ風ソース & ディッピング』

ポイント

塩糀をギリシャヨーグルトに混ぜるだけで、クリームチーズそっくりのデザートソースやディッピングソースになり、安価にヘルシー。



材料[2人分]

- ・無印良品 国産米でつくった塩糀 適量
- ・無印良品
不揃い ちいさなレモンバウム 適量
- ・無印良品
フライドミックスベジタブル 適量
- ・サボテン(すりおろし) 30g
- ・ギリシャヨーグルト 200g (カップ1)
- ・塩こうじ 20g

作り方

- ① ヨーグルトと塩こうじをミックスし、サボテン(すりおろし) 2/3を混ぜる。
- ② 不揃い ちいさなレモンバウムと、残りのサボテン(すりおろし)をよくまぜ、ボール状にする。
バウムにかける。
- ③ ①を皿に敷き、フライドミックスベジタブルで装飾する。

レシピを考案した
お店はこちら



サボ屋アミーゴス

- 📍 春日井市内（詳しくはSNSで）
- ☎ 090-8737-1655
- 🕒 営業時間（詳しくはSNSで）
- 🗓 定休日 月曜日（祝日時は翌日）



サボテンの
下ごしらえ



店舗の情報は
こちら