

Recipe

和 Bistro Bon Tigre 『サボテンラペ』

ポイント

細く切って味がしみるまで置く事がポイント！



材料[2人分]

- ・無印良品
かんたん調理 キャロットラペの素 1袋
- ・サボテン 50g
- ・塩、コショウ 少々
- ・ハチミツ 少々

作り方

- ① サボテンを洗って細切りにする。
- ② キャロットラペの素と塩・コショウ、ハチミツを加え、しんなりするまで置く！
- ③ 味がなじんだらお皿に盛る！

レシピを考案した
お店はこちら



和 Bistro Bon Tigre

📍 春日井市鳥居松町2-259 1F

☎ 0568-44-0800

🕒 営業時間 ランチ 11:00~14:00
ディナー 18:00~22:00

🗓 定休日 月曜日



サボテンの
下ごしらえ



店舗の情報は
こちら