

◎ 黒豆のチーズボール ◎

2024年1月のレシピ②

レシピ提供：シトロン ヨーコ先生

お節料理の定番黒豆煮。たっぷり煮た方。たっぷり購入した方。

もしお手元に残っていたらワインのおつまみにご活用くださいね。私は毎年たっぷり煮て冷凍して楽しんでいます。

■材料(4個分)

クリームチーズ	28g
黒豆	30g
クルミ	15g
はちみつ	適量

※すべて適量で結構です。



1

クリームチーズは冷蔵庫から出し柔らかくなるまで室温に戻しておく。ラップで4個のボール状に成型し、キッチンペーパーに乗せて水分を抜く。

2

クルミは乾煎りして半分に手で折っておく。黒豆はざるに上げてからキッチンペーパーに上げて水けを切る。

3

ラップを敷き、黒豆・クルミを敷き詰めその上に①のクリームチーズをのせてラップで茶巾絞りのように成形する。皿に乗せ30分以上冷蔵庫に入れてチーズを固める。好みにハチミツを少しかけて食卓へ。

【ポイント】

◎クリームチーズの水分量や固さはメーカーによって違います。水分が少ない方がきれいに仕上がりますのでしっかり水分を抜きましょう。

◎クルミのほかにカシューナッツもよく合います。また黒豆がないときはドライフルーツを粗く刻んで作ってもおいしいです。