

食材2つだけ!

マンゴー

×

クリームチーズ



調理時間

10分

お酒にも合うおしゃれな一品

## マンゴーチーズのオープンサンド

材料 (2人分)

マンゴー …… 1個(正味150g)

クリームチーズ …… 50g

バゲット …… 適量

ディル(あれば) …… 少々

砂糖 …… 大さじ1

レモン汁 …… 少々

### 1 材料を切る

マンゴーは種を取り、食べやすい大きさに切ってレモン汁をかける。  
バゲットは薄切りにする。

### 2 加熱する

クリームチーズは耐熱ボウルに入れて、200Wの電子レンジで1分加熱する。砂糖を入れてヘラで混ぜる。

### 3 仕上げ

バゲットにクリームチーズを塗り、マンゴーをのせてディルを飾る。



このお店のチラシが見られる!

トクバイ

検索