

新しい食べ方発見!

奈良漬け



# 奈良漬けのクリチーバー



※写真はイメージです。

## 材料(作りやすい量)

- ・奈良漬け…………… 50g
- ・クリームチーズ…………… 200g
- ・好きなナッツ…………… 50g

## 作り方

- ① クリームチーズは常温に戻す。
- ② 奈良漬けはトッピング用に短冊を適量残し、残りは粗みじん切りにする。ナッツは粗みじん切りにする。
- ③ ボウルに①と②を入れて混ぜ合わせる。ひろげたラップの上に棒状に乗せ、キュッとできるように包んで両端をねじり、冷蔵庫に入れて冷やす。
- ④ ③が固まったらラップから外し、好みの厚さにカットする。クラッカーやフランスパン等に添え、②の奈良漬け(トッピング用)を乗せて完成。



発酵食品の組み合わせなので、相性抜群♪  
奈良漬けの周りに付いている  
酒粕も使いましょう!