



アボカドマスカルポーネディップ

材料

アボカド 大1個 ※
マスカルポーネチーズ 小さじ2
塩・胡椒 少々
レモン汁 少々
※・アボガドの選び方

- ・皮の色が黒い
- ・皮の上から押して、少し柔らかい
- ・皮にハリやツヤがあり、ヘタと皮の間に隙間が無い
- ・大きくぷっくりとしている

作り方

1. アボカドの上部1/3を切る
2. 種をスプーンでとる
3. マスカルポーネチーズと塩・胡椒・レモン汁をアボカドの器にくわえカジュッタで混ぜる。滑らかになったら完成！

果汁搾り機 カジュッタ

CAJYUTTA

