

～「おせち料理の黒豆」のリメイクレシピ～

# 黒豆のクリームチーズ和え



## 材料(2人分)

おせち料理の黒豆…60g  
クリームチーズ…60g  
はちみつ…小さじ2

## 作り方

- ① ボウルに常温に戻したクリームチーズを入れ、フォークなどで柔らかくつぶす。
- ② ①に汁気をきったおせち料理の黒豆とはちみつを入れて和える。

## ひとくちメモ

- シナモンをかけるとより風味がよくなる。
- パンに塗って食べるのもおすすめ。

## たるるポイント!



- おせち料理で余りがちな黒豆のリメイクだけど、こういったシンプルな発想は日々のリメイクにつながるよね。
- 黒豆のほかに、さつまいもなどでもこのアイデアが使えるよだね。