

カンタン楽しい! クイックレシピ

C1000 Quick Recipe

寒くてもはしゃぎたい
冬のパーティーで

C1000 レアチーズフォンデュ

火を使わない簡単レアチーズフォンデュに
C1000を加えれば、ビタミンCたっぷりの
パーティーメニューの出来上がり!



MATERIALS 材料・分量

材料 (4人分)

イチゴ	8~10粒
バナナ	2本
キウイ	1個
カットパイナップル	8個
カステラ	2カット
マシュマロ	8個

<チーズ>	
C1000ビタミンレモンHot	4袋
クリームチーズ	200g
プレーンヨーグルト	200g



HOW TO MAKE 作り方

Step 1



イチゴはヘタを取り、
バナナ・キウイ・カットパイナップル・
カステラは一口大に切ります

Step 2



室温に戻したクリームチーズに
ヨーグルトを加えてなめらかにします。
C1000ビタミンレモンHotを
入れて混ぜたら器に盛りましょう

Step 3



切った材料と一緒に
キレイに盛りつけたら
出来上がり!

POINT ポイント

クリームチーズはクリーム状になるまでよく混ぜてから、
ヨーグルトがダマにならないように少しずつ入れてね。
どんなにおいしくても取り合いはしないように!



栄養Cさん

