

クリスマスの食卓ご提案 トマト・オ・ショコラ

材料 4人分

カゴメ キッズチェリー 8個
板チョコレート(ブラック) 50g
板チョコレート(ホワイト) 50g



作り方

- ①トマトは洗って水気をよく拭く。
- ②チョコレートを湯せんで溶かし、トマトの半分くらいまでチョコをつけ、オーブンシートの上に置き、室温で固める。



調理時間
約10分

エネルギー
88kcal

塩分
0g

トマトとチョコレートの驚きの出会い！
トマトの酸味がチョコレートにマッチした、おいしくヘルシーな
新感覚スイーツです。
お酒のおつまみにもぴったり。