



いちごとモッツァレラのカプレーゼ

甘酸っぱさと濃厚さが奏でる、至福の前菜 イタリアでも人気の、塩味のあるモッツァレラと甘いいちごの組み合わせ。モッツァレラの優しい乳の風味と、いちごの甘酸っぱさが見事に調和し、ロゼヴィネガーのアクセントが料理全体を引き締めます。シンプルな材料で作れるのに、見た目も華やかで、前菜やおもてなし料理としても最適です。

使用商品

- ・ 冷凍モッツァレラ フィオールディラッテ
- ・ ロゼオーロ (熟成ロゼヴィネガー)
- ・ フルッタート・メディオ エクストラ・ヴァージン・オリーブオイル

(2人分)

- ・ モッツァレラチーズ 100~120g
- ・ いちご(4等分にカット) 6個~8個
- ・ ロゼワインビネガー 小さじ1.5
- ・ 塩 適量

材
料

- ・ オリーブオイル 小さじ3
- ・ こしょう 適量

手
順

- ① いちごはヘタを取り、縦に4等分に切る。
- ② ボウルにいちごを入れ、塩ひとつまとワインビネガーを加え、和える。
- ③ 器にいちごを盛り、上にちぎったモッツァレラチーズを乗せる。
- ④ 上からオリーブオイルをまわしかけ、さらに塩ひとつまみと黒こしょうを振りかけて仕上げる。フォークとナイフでお召し上がりください。

★ロゼワインビネガーの代わりに白ワインビネガーやホワイトバルサミコ酢でも楽しめます。