



## いちごとモツツアレラのカプレーゼ

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あるモツツアレラと甘いいちごの組み合わせ。モツツア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

- 冷凍モツツアレラ フィオールデイラッテ
- 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)

- モツツアレラチーズ 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

- いちごはヘタを取り、縦に4等分に切る。
- ボウルにいちごを入れ、塩ひとつまみとワインビネガーを加え、和える。
- 器にいちごを盛り、上にちぎったモツツアレラチーズを乗せる。
- 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。

手順

★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。