



いちごのバルサミコマリネ

大人のご褒美ドルチェ いちごにバルサミコを合わせた、甘酸っぱいコクが広がるデザート。バルサミコ酢の風味が果実の甘みを引き立て、ひと味違う美味しさに仕上がります。マリネしたいいちごとバニラアイスと一緒に盛り付けることで、コクのある酸味とまろやかな甘さが絶妙に重なります。それぞれで楽しむのはもちろん、合わせて食べれば一体感のあるデザートに。手軽に作れるのに、まるでレストランのような一皿に仕上がります。

使用商品

- バルサミコ カヴァッリ クラッシコ 250ml
- バルサミコ カヴァッリ クラッシコ 500ml

(2人分)

- いちご 1パック
- バニラアイス 2カップ

材 • カヴァッリ バルサミコ酢 大さじ1
料 • はちみつ 小さじ1~2

- ① いちごはへたを取り、大きければ縦半分切っておく
- ② ボウルにバルサミコ酢とはちみつを入れて混ぜたら、いちごも加えてよく絡め、5分~10分ほど冷蔵庫で冷やす

手順 ③ 器にいちごを盛り、バニラアイスを添える ★はちみつの量は、甘いいちごなら小さじ1、少し酸っぱめのいちごなら小さじ2を目安に入れてください