



いちじくとモッツァレラのサラダ

甘さとクリーミーのハーモニー 夏から秋にかけてが旬のいちじくと、モッツァレラチーズを組み合わせたシンブルサラダをご紹介します。アンティパスト(前菜)や軽食として、またデザートとしてもどうぞ。

使用商品

- ・ 冷凍モッツァレラ フィオールディラッテ
- ・ 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...1個(120g)
- ・ いちじく.....2個
- ・ オリーブオイル...大さじ1

材
料

- ・ 塩こしょう...適量
- ・ イタリアンパセリ...適量

手
順

- ① いちじくは食べやすい大きさに切る。
- (2) モッツァレラチーズを一口大にカットする。
- ③ 器に①と②を盛りつけ、仕上げにオリーブ油、塩、こしょうをかけ、最後にイタリアンパセリを飾って完成。