



## アボカドのバルサミコカプレーゼ

フレッシュ×まろやか×濃厚×芳醇 カプレーゼ アボカドのカプレーゼは、アボカドのクリーミーさとトマトの爽やかさ、モッツァレラチーズのまろやかさが絶妙にマッチし、豊かな味わいを楽しむことができます。オリーブオイルとバルサミコ酢のドレッシングがさらに風味を引き立て、贅沢な一皿となります。

## 使用商品

- ・ バルサミック・グレイズ オリジナル
- ・ エクストラ ヴァージン オリーブ オイル ノチェッラーラ

(2人分)

- ・ アボカド(半分に切る).... 2個
- ・ モッツァレラチーズ(一口大にカット).... 100g
- ・ バルサミコ(グレイズ).... 適量
- ・ ミニトマト(半分にカット).... 4個
- ・ オレガノ.... 適量

材  
料

- ・ オリーブオイル.... 適量
- ・ 塩、黒こしょう.... 適量

手  
順

- ① フライパンにオリーブオイルをひき、半分に切ったアボカドの内側を弱火で5分焼く。
- ② ①を焼いている間にモッツァレラチーズ、ミニトマト、オリーブオイル、オレガノ、塩こしょうを混ぜておく。
- ③ アボカドを器に盛り、(2)を飾って、バルサミコと黒こしょうをかける。