



## 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、モツツア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 ノチュラーラ

(2人分)

- ・アボカド(半分に切る).... 2個
- ・モツツアレラチーズ(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ツツアレラチーズ、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。