



## カプレーゼ サラダ

絶品、定番、モツアレラチーズ「夏の美味しさ」の定番、カプレーゼ。朝食やランチの他、晩ご飯では白ワインやロゼワインのペアリングでも活躍する万能な一品です。イタリアはカプリ島が発祥とされ、イタリア料理の「シンプルで美味しい」が詰まっています。お好みでバルサミコを使っても美味しいですよ。

### 使用商品

- 冷凍モツアレラ ブーフアラ
- 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)

- モツアレラチーズ...1玉125g
- トマト(くし切り)...1個
- ミニトマト(できれば黄色/半分に)...6個
- 塩こしょう...適量
- 乾燥オレガノ...適量
- バジル(仕上げに)...適量

材料

- オリーブオイル...適量

① Mサイズほどのトマトはへたを取ってくし切りに。ミニトマトは半分にカットする。

(2) モツアレラチーズをくし切りにする。

(3) ボウルにバジル以外のすべての材料を入れ軽く混ぜ合わせる。

手順 (4) 仕上げにオリーブオイルをかけ、バジルをちらして完成。