



## 春のいちごの魔法 バルサミコ仕立て

イチゴの可愛さがたまらない!バルサミコと合わせて甘酸っぱい!春はイチゴの季節。練乳やイチゴミルクももちろん美味しいのですが、濃縮したバルサミコの甘みは酸味のあるイチゴにもピッタリです。カシューナッツやアーモンドで食感も楽しいサラダはレタスよりルッコラとの相性がよさそうです。クリームチーズやモッツァレラチーズを加えてサラダがおもてなし料理に変身! バルサミコで魔法をかけてみませんか。

## 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)

- ・ ルッコラ(食べやすい大きさに.... 70g
- ・ イチゴ(半分に切る).... 1パック
- ・ クリームチーズ(小さくちぎっておく).... 50g
- ・ アーモンド.... 10g
- ・ カシューナッツ.... 10g
- ・ 塩こしょう.... 適量
- ・ バルサミコ.... 適量

**材料** ・ オリーブオイル.... 大さじ1/2

(1) バルサミコ、オリーブオイル、塩こしょうを混ぜ合わせる

(2) ルッコラ、イチゴ、クリームチーズ、カシューナッツ、アーモンドを器に盛る

**手順** (3) (2)に(1)をかけて出来上がり