



かぼちゃのカプレーゼ

with ISETAN MITSUKOSHI THE FOOD
農家がつくったドレッシング 小ねぎ



かぼちゃのカプレーゼ

[材料 (2~3人分)]

かぼちゃ	90g
モッツアレラチーズ(チェリータイプ)	40g
農家がつくったドレッシング 小ねぎ	適量
塩	少々

[つくり方] 調理時間:約10分

1. かぼちゃを一口大(5mm厚)に切り分ける。
皿にのせてラップし、レンジで4分加熱する。
竹串で刺してみて、硬いようならば追加で加熱する。
2. 粗熱がとれたかぼちゃを皿に並べ、2等分に切ったモッツアレラチーズをのせる。
3. 軽く塩をふり、「農家がつくったドレッシング 小ねぎ」をかける。



ISETAN MITSUKOSHI THE FOOD
農家がつくったドレッシング 小ねぎ

お肉、お魚料理に合わせるドレッシング。
小ねぎの風味の良さが特徴。