

QUEEN'S RECIPE from Instagram



トマトの甘酸っぱさと
チーズの塩味がたまらない！

焼きカプレーゼ

材料(2人分)

フルーツトマト	2個	塩	少々
モzzarella	1パック	ブラックペッパー	少々
オリーブオイル	少々	バジル	適宜

作り方(調理時間:約10分)

- 1 フルーツトマトは、ヘタの部分と頂点の部分をそれぞれ除き、4等分の輪切りにする。キッチンペーパーなどで水気を取って、塩、ブラックペッパーをふる。
- 2 モzzarellaを8等分に切り、水分をふいて、塩、ブラックペッパーをふる。
- 3 アルミホイルの上に①、②を交互に重ねる。これを4回繰り返して層にする。2個作る。
- 4 ③にオリーブオイルをかけ、オーブントースターに入れ、約220℃で4～5分加熱する。
- 5 皿に盛り付け、さらにオリーブオイル、ブラックペッパーをふり、バジルを飾る。