

QUEEN'S RECIPE from Instagram



日向夏とトマトのカプレーゼ

材料 (2人分)

日向夏	1個	黒こしょう	少々
トマト	1個	オリーブオイル	大さじ1
モッツアレラチーズ	1個	チャービル	適量
塩	小さじ1/2		

作り方 (調理時間:約5分)

- 1 モッツアレラチーズ、トマトは食べやすい大きさに切る。
- 2 日向夏は皮をむいて果肉を取り出す。
- 3 お皿にモッツアレラチーズ、トマト、日向夏をのせて塩、オリーブオイルをかける。
- 4 黒こしょうをかけてチャービルを飾る。

チーズと相性抜群です!
爽やかな日向夏と甘いトマトが

〈レシピ使用商品〉
ISETAN MITSUKOSHI THE FOOD
エクストラバージン・オリーブオイル

