【レシピ】 トマトとモッツァレラチーズの 塩麹カプレーゼ

こんにちは

さて、今日はさっぱりしながらも塩麹の旨味たっぷり、日本酒にも合うカプレーゼを紹介します

火も使わないし、トマトとモッツァレラを切って調味料で和え、

大葉をトッピングするだけだから、ぱぱっとできる簡単おつまみです

トマトとモッツァレラチーズの 塩麹カプレーゼ

材料

・トマト・・・100g
・モッツァレラチーズ・・・100g
・A 塩麹・・・20g
・A オリーブオイル・・・大さじ1/2
・A ブラックペッパー・・・適量
・大葉・・・3枚ほど

塩麹カプレーゼ の作り方

①トマトとモッツァレラチーズは食べやすい大きさにカットし(1.5cm各程度)、Aで和え、器に盛る。
②大葉を千切りにし、1に飾る。

ポイント

[illegible]

[illegible]10%強で味付けしてください。（オイルを加えると 塩味を感じにくいため）
[illegible]