

## COLD APPETIZER/SALAD

### 水牛100%のモッツアレラチーズと熊本産塩トマトのカプレーゼ

厳選した素材で作る一皿。

春から初夏にかけては、いろいろな種類の美味しいトマトが出回る時期。

塩トマトでなくても美味しいフルーツトマトが手に入った際は、ちょっと奮発して水牛のモッツアレラチーズとカプレーゼを作ってみてはいかがでしょうか。

厳選した素材で作った一皿は、パーティーやイベントの際にも喜ばれるはず。



## 材料

2~3人前

熊本産塩トマト（よく冷えたもの）：1個  
バジル（元気のよいもの）：2枚

モッツアレラ（水牛）：1個  
クリスタルソルト：2g

EXVオリーブオイル：適宜

## 作り方

### Step 1

よく冷えた塩トマトのヘタを取り、くし型にカットします。



### Step 2

くし型に切ったトマトと共に、同じくらいの大きさにカットしたモッツアレラチーズをのせます。

### Step 3

クリスタルソルトをかけ、バジルをちぎって載せ、EXVオリーブオイルをたっぷりかけます。

水牛100%のモッツアレラチーズを使うとイタリアの味が楽しめますが、牛乳のモッツアレラでも、もちろんおいしくできます。

クリスタルソルトは、結晶の大きい塩やお好みの塩でも代用できます。

