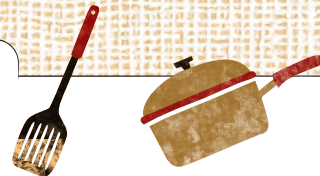


地産地消レシピ



こんな食べ方知ってますか!?

モモとモッツアレラの極みヒトサラ

旬のモモの素材感を活かした新しいレシピです。

少しの塩とオイルでモモの甘さが際立ち、
モッツアレラとも相性抜群!

黄桃、白桃、甘い・硬いの・熟れすぎ、どれでも合いますよ。



レシピ・写真 森 映子

Profile

神戸在住・香川県に縁のあるフードコーディネーター。企業やカフェのメニュー開発や、販売促進用のフードスタイリングなどを手掛ける。技巧を凝らしたトーストアートがInstagramで注目を集め、2024年6月現在フォロワー数4.2万人を突破。

インスタで
Check!



材料(2人分)

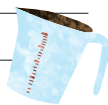
モモ…1個

モッツアレラチーズ…100g

バジルの葉…適量

オリーブオイル…大さじ2

塩…ひとつまみ 粗挽きブラックペッパー…適量



MEMO

- 簡単で見映えもするので、おもてなしにもピッタリです。
- 生ハムをちぎって加えるのもオススメです。その際は分量の塩を省いてくださいね。
- 夏の暑い日によく冷やしていただくと最高! 白ワインや冷酒ともよく合います。

作り方

① モモは皮をむいて食べやすい大きさにカットします。

② モッツアレラチーズはソースとよく絡むように手でちぎりながら皿に①と一緒に盛り付けます。バジルの葉もちぎって加えてください。

③ オリーブオイルと塩を合わせて

よく混ぜ②に回しかけます。

仕上げに粗挽きブラックペッパーをかけて完成!

