

# P · R · I · M · V · S

## イスキア風サラダ

時間: 20分

レベル: 初級

材料

4人分

バッファローモzzarellaチーズ 300g

バジルの葉 20枚

トマトソース 10スプーン

チャイブ (エゾネギ、アサツキ)

(トマトソース)

トマト 250g

グリーントマト 150g

酢

新鮮なチャイブ

セロリの葉半分

PRIMVSエキストラバージンオリーブオイルIGPトスカーナ 200g



準備時間 20分

まず、トマト、セロリ、チャイブを洗ってキレイにし、酢とエキストラバージンオリーブオイル2スプーンで混ぜてすりつぶす。

なめらかにするまですりつぶしたら、塩コショウで味付けをし、残りのオリーブオイルもゆっくり加えながら、上手くソースになるまですりつぶす。

一番大きなバジルの葉を洗って細かく刻む。モzzarellaの水分を抜き、それをスライス状にする。

1つの大皿に盛りつける場合、バジルを添えたトマトソースの上にモzzarellaを置く。

もし、個別のお皿に並べたければ、スプーン2杯半のソースをそれぞれのプレートにかけて、モzzarellaを3切れ置いて飾る。そしてバジルの小さめの葉と、葉を刻んだものを一緒に飾る。

このような感じで、新鮮なイスキア風サラダの完成です。