

ROSEN'S RECIPE
ローゼンおすすめメニュー

キウイのブーケカプレーゼ

調理時間

約20分

1人分

244kcal



※写真はイメージです。

春の旬食材



キウイ

+

使ったのはコレ!



JOYL
AJINOMOTO
オリーブオイル
エクストラバージン

キウイのブーケカプレーゼ

材料/2人分

グリーンキウイ……………1個
ゴールドンキウイ……………1個
モッツアレラチーズ……………1個
バジル……………9枚
JOYL AJINOMOTO オリーブオイル
エクストラバージン……………大さじ1

お好みでかけてもおいしい

- ・塩
- ・粗挽き黒こしょう

作り方

- ①キウイは皮をむき、5mm厚さの輪切りにする。モッツアレラチーズは半分に切ってから、5mm厚さの半月切りにし、キッチンペーパーなどで水気を拭く。
- ②皿にキウイ、モッツアレラチーズ、バジルの順に、外側の円を一周分並べる。内側にも一周、同様に並べ、中心に残りのキウイをのせる。
- ③食べる時に「JOYL AJINOMOTO オリーブオイルエクストラバージン」をかける。

【飾り用(お好み)】

〈材料〉

いちご……………お好み
バジル……………4枚

〈作り方〉

- ①いちごはヘタの部分にV字に切り込みを入れてからタテ半分に切り、ハート形にする。
- ②ブーケに見立てた根元の部分にバジルを4枚並べ、いちごをリボンのように並べる。