

ROSEN'S RECIPE
ローゼンおすすめメニュー

サーモンの フラワーバジルカプレーゼ

調理時間

10分

1人分

215kcal



※写真はイメージです。

冬の旬食材



アボカド

+

使ったのはコレ!



キュービー
Italiane
バジルソース



つくり方は
こちら!

サーモンのフラワーバジルカプレーゼ

材料/3人分

モッツアレラチーズ……………1個
トマト……………1/2個
アボカド……………1/2個
サーモン(刺身)……………3枚
キューピー Italiante バジルソース
……………適量

作り方

- ①モッツアレラチーズとトマトは厚さ8mmの半月切りにする。アボカドは横に厚さ8mmに切り、端の3枚を飾り用とする。
- ②サーモンは花の形に巻く。
- ③器に①のモッツアレラチーズ、トマト、アボカドの順に円形に並べる。中央に②と飾り用のアボカドをおき、「キューピー Italiante バジルソース」をかける。