

ROSEN'S RECIPE
ローゼンおすすめメニュー

サーモンの フラワーカプレーゼ

調理時間

10分

1人分

210kcal



※写真はイメージです。

春の旬食材



トマト

+

使ったのはコレ!



キユーピー
テイस्टィ
ドレッシング
イタリアン



クラフト
フレッシュ
モッツアレラ



つくり方は
こちら!

サーモンのフラワーカプレーゼ

材料/3人分

クラフト フレッシュモッツアレラ
.....1個
トマト.....1/2個
アボカド.....1/2個
サーモン刺身.....50g
キューピー テイスティドレッシング
イタリアン.....適量

作り方

- ①「クラフト フレッシュモッツアレラ」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サーモンは厚さ3mmに4枚切る。2枚を組み合わせ花を作る。同様にもう1個作る。
- ③器に①のフレッシュモッツアレラ、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 テイスティドレッシングイタリアン」をかける。