

レシピ名		モッツアレラとアボカドとミニトマトのフレッシュ和風サラダ	
	材料名	分量	
	モッツアレラチーズ	約 1/2 個	
	アボカド	1 個	
	ミニトマト	5~6 個	
	レモン汁	少々	
	しょうゆ	小さじ 1 強	
	ポン酢しょうゆ	小さじ 1/2	
	わさび	少々	
材料	4	人分	調理時間 10 分
①	モッツアレラチーズ、アボカドは 1 cm 角程度に、ミニトマトは 4 等分のくし形切りにする。アボカドは切ったらすぐにレモン汁であえる。		
②	しょうゆ、ポン酢しょうゆ、わさびをよく混ぜる。		
③	ボウルに①と②を入れてやさしく混ぜ合わせ、器に盛る。		
レシピの特徴やコメント、PRなど			
モッツアレラチーズの白とアボカドの緑、ミニトマトの赤がカラフルな一品。わさび醤油にほんのり柑橘の香りがさわやかな、フレッシュサラダです。			

野菜ソムリエプロ

安西理栄

ブログ : Country Kitchen, Happy Fields ♪

<https://ameblo.jp/rieanzai/>

野菜ソムリエコミュニティちば