

# びらとりトマトのカプレーゼ

## 材料(4人分)

びらとりトマト(完熟)	2~3 個
モッツアレラチーズ	1~2 個
バジルソース	適量
塩・粗挽き黒胡椒	適量

## バジルソースの材料

バジル	6 パック
EXV オリーブオイル	適量
白バルサミコ	適量
塩	適量



## 作り方

### カプレーゼの下準備

- トマトは縦に5mm スライスし塩をふる。
- モッツアレラはひと口大にちぎり、キッチンペーパーで余分な液をとっておく。
- 盛りつけ用の皿は冷蔵庫で冷やしておく。
- バジルソースを作る。

自家栽培のバジルの場合は、埃や砂を取るために流水に晒してから、バジルに傷がつかないように、風通しの良い場所で乾燥させてから使いましょう

### バジルソースを作る

- ① バジルの葉だけを摘んでミキサーに入れ冷蔵庫で冷やしておく。
- ② ①を冷蔵庫から取り出し、エキストラバージンオリーブオイルをたっぷり入れてミキサーを回す。すぐにつまるようならオイルを足す。
- ③ バジルがある程度ピューレ状になったら白バルサミコを大さじ 1 加え再度回す。味をみて足りないようなら少しずつ白バルサミコを足し、好みの味にする。
- ④ 塩をひとつまみ加えて再度回し、ガラスの密閉容器に移し空気が入らないようにする。

白バルサミコは酸味をつけるためだけでなく、バジルを食べやすくするため、発色を良くするために使います



バジルソースをたくさん作ったら・・・

- ★ 冷凍保存できるので小分けして冷凍しておくとお便利です
- ★ 冷製パスタやカルパッチョのソース等に使えます！

### カプレーゼを盛りつける

※全ての準備が整ったら、食べる直前に盛りつける

- ⑤ 冷たい皿にバジルソースを敷き、スライスしたトマト3枚をのせる。その上にモッツアレラを小高くのせ、胡椒をかけ、モッツアレラにだけ塩を少々ふる。
- ⑥ ⑤の上からバジルソースをかけ、バジルの葉を飾って完成。