



おいしく・健康的に 食べよう
Kitchen Smile
OFFICIAL RECIPE SITE



Copyright (C) Kansai Super Market Ltd. All Rights Reserved.



来年のお正月は手作り洋風おせちで！
モッツアレラチーズとミニトマトのピクルス



一人あたりのエネルギー	食塩相当量	調理時間
80kcal	0.2g	約10分

※漬け込む時間は除く
この表示値は目安です

■材料（4人分）

ミニトマト	16個
モッツアレラチーズ	70g
酢	50ml
砂糖	大さじ2
塩	少々
水	50ml
ローリエ	1枚
輪切り赤唐辛子	適量
粗挽き黒こしょう	少々

■作り方

- ①耐熱ボウルにAを入れてラップをし、600Wの電子レンジで2分程度加熱して粗熱を取る
- ②ミニトマトはへたを取り除き、へたの部分に浅く切り込みを入れる
- ③キッチンペーパーでモッツアレラチーズの水気を軽く拭き取り、食べやすい大きさに切る
- ④①に②と③を入れ、2～3時間漬け込む

cooking memo